Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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».

2026год

Программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565,

приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта «Повар», 33.011 утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015г., регистрационный №40270

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчик: Ахметзянова З.Ф. мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Общая характеристика программы производственной практики.

Профессионального модуля 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»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартам СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.1. Цели и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.

Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности. Формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2. Результаты освоения производственной практики.

Результатом производственной практики является освоение профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
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 к 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 к 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 к 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 к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, Малой Родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР13
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.	ЛР14
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР15
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР16
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 17
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью.	ЛР 18
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу.	ЛР 19
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии.	ЛР 20
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.	ЛР 21
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию.	ЛР 22
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа.	ЛР 24

3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ВПД	Требования к результатам освоения учебной практики.
1.	2.
ВДП	**иметь практический опыт:** • разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; • организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; • контроле хранения и расхода продуктов.
	уметь: • 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; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
	знать: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 216 часов

3.Тематический план и содержание производственной практики.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей.	Количество часов по ПМ	Наименование тем производственной практики по профилю специальности.	Количество часов по темам.	Виды работ.	Содержание учебных занятий производственной практики.	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	**ПМ 02. « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных**	216 часов	Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём.	2,3

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания ».						
ПК 2.2			Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов, бульонов, отваров.	Технология приготовления бульонов. - Подготовка основных и дополнительных продуктов для приготовления бульонов (бульон костный, мясо - костный, из птицы, из рыбы.) Температурный режим хранения Бракераж. Способы сервировки.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении супов, бульонов, отваров. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при приготовлении супов, бульонов, отваров.	- Технология приготовления отваров. - Подготовка основных и дополнительных продуктов для приготовления отваров. Температурный режим хранения Бракераж. Способы сервировки.	
				12		- Технология приготовления супов.	

						- Заправочные: картофельные с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями, борщи, щи, солянки, рассольники. Температурный режим хранения Бракераж. Способы сервировки	
				6		Технология приготовления супов. Молочные: с крупой, с овощами, макаронными изделиями. Супы пюре: с крупами, с овощами. Национальные: суп лапша домашняя, суп с куламой. Температурный режим хранения Бракераж. Способы сервировки.	
ПК 2.3.			Приготовление , непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	12	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих соусов.	Технология приготовления мучных пассировок и бульонов для приготовления соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. - Технология приготовления соуса белого и соуса красного на мясном бульоне: красный основной. Красный основной из соусной пасты, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с грибами и помидорами, красный с кореньями.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении сложных горячих соусов. Оценка качества готовых блюд.	- Технология приготовления соусов: основной, паровой, с овощами, с яйцом, томатный, с грибами, томатный с грибами и овощами.	
				12	Отработка практических	- Технология приготовления соусов на	

					навыков при приготовлении сложных горячих соусов.	рыбном бульоне: белый основной, паровой, белый для запекания рыбы, белый с рассолом. - Технология приготовления соусов на грибном отваре: грибной, грибной с луком, грибной с томатом, грибной кисло-сладкий.	
				6		- Технология приготовления молочных, сметанных, яично-маслянных соусов: молочных для подачи блюд, сладкий для запекания овощей, мяса, рыбы, соус для фарширования, сметанный основной, сметанный с томатом, сетанный с луком, сметанный с хреном, польский соус, голландский с каперсами, яично-сладкий, сухарный.	
ПК 2.4.			Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	- Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной. Спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе	
				6	Отработка практических	Технология приготовления блюд и	

					навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	гарниров из жаренных и тушеных овощей: картофель жареный, кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жаренные. Лук фри. Котлеты свекольные, морковные. Картофельные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельные, крокеты картофельные, капуста тушенная, рагу из овощей, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушеная с рисом и черносливом.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд	- Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей и полуфабрикатов: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные. - Технология приготовления блюд и гарниров из грибов: грибы в сметанном соусе.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд	- Технология приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления и подачи. Технология приготовления гарниров: из круп, бобовых, кукурузы.	
				6		- Технология приготовления запеканки рисовой, крупеника, пудинга манного. Котлеты и биточки из круп. Бракераж.	

						Способы сервировки и варианты оформления и подачи. - Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Макаронник, лапшевник с творогом. Бракераж. Способы сервировки и варианты оформления и подачи.	
ПК 2.5.			Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных блюд из творога, яиц, сыра.	Технология приготовления горячих блюд из творога: вареники, пудинги, сырники, запеканки.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении сложных блюд из творога, яиц, сыра. Оценка качества готовых блюд.	- Техника варки яиц: «в мешочек», вкрутую, варка без скорлупы, яичная запеканка.	
				6		- Технология приготовления жаренных и запеченных яичных блюд (омлеты).	
ПК 2.6.			Приготовление, творческое	6	Отработка практических навыков по проверке	Технология приготовления рыбы припущенной целиком, звеньями и	

			оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных блюд из рыбы.	порционными кусками из филе с кожей и из чистого филе без кожи и костей, рыба припущенная с соусом белым с рассолом, кальмары отварные.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении сложных блюд при приготовлении сложных блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	Технология приготовления рыбных и нерыбных морепродуктов жаренных основным способом, во фритюре: рыба жаренная, рыба жаренная с луком по ленинградски, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба жаренная в тесте, зразы донские.	
				6		Технология приготовления рыбных блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы.	
				6		Технология приготовления рыбы запеченной на на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах: рыба запеченная с картофелем по- русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по -московски, солянка из рыбы на сковороде, креветки запеченные под	

						сметанным соусом. Кальмары фаршированные	
ПК 2.7.			Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных блюд из мяса и домашней сельскохозяйственной птицы.	- Технология приготовления блюд из отварного мяса и мясных продуктов: мясо, окорок, рулет, корейка, грудинка отварные, язык отварной с соусом. - Технология приготовления мясных горячих блюд из рубленного мяса: бифштекс, шницель, котлеты, биточки, зразы, рулет, тефтели. -	
				6		Технология приготовления блюд из жаренного мяса: бифштекс с яйцом, с луком, антрекот, ромштекс, бефстроганов, поджарка, шашлык ,эскалоп, котлеты натуральные. печень по -строгановски.	
				6	Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки при приготовлении сложных блюд при приготовлении сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. Оценка качества готовых блюд.	- Технология приготовления блюд из запеченного мяса: мясо шпигованное, зразы отбивные жаркое по домашнему, гуляш, азу, плов, запеканка картофельная с мясом, перец фаршированный, голубцы с мясом и рисом.	

				6		Технология приготовления вторых горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика: птица отварная с гарниром, рагу из птицы, плов, гусь по домашнему , чахохбили, котлета по киевски, цыпленок табака, птица по столичному, котлеты рубленные, зразы.	
				12		Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой 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. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
ПК 2.8.			Разработка, адаптация рецептур	6	Отработка практических навыков по проверке	Технология приготовления фирменных закусок :пате из лосося, рулет из лосося,	

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в т. ч. авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка качества готовых блюд.	крабовый салат, раки отварные, салат с креветками, моцарелла с томатами, ассорти из трёх видов сыра с виноградом.	
				6		Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	
				6		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
				6		Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

						Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).	
				12		Составление технологических карт, 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. Дифференцированный зачёт.	
					Всего часов 216		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии, с п 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»;

лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»;

«Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»;

спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»;

библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;

актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса Целями производственной практики (практики по профилю специальности) являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства. Задачами производственной практики (практики по профилю специальности) являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм. Производственная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК 01.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Производственная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО. Производственная практика проводится в предприятиях города Октябрьский и города

Туймазы, а так же их районов в различных организационно-правовых форм, на основе договоров заключаемых между ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж и предприятиями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Конкретное место прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) определяется начальником отдела производственного обучения по согласованию с обучающимся и руководителем практики от колледжа. Время проведения производственной практики (практики по профилю специальности) – 4 семестр (в соответствии с учебным планом). Сроки и место проведения производственной практики (практики по профилю специальности), назначение руководителей оформляются приказом по колледжу в установленном порядке.

Производственная практика проводится по графику учебного процесса. Перед началом практики со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня студентов во время производственной практики, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста студентов. При определении предприятий необходимо учитывать материальную оснащенность предприятия, наличие высокотехнологичного оборудования, возможность проведения работ согласно программы практики. На занятиях предполагается обеспечение эффективной самостоятельной работы студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны мастеров производственного обучения.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации мастеров производственного обучения (кураторов), обеспечивающих руководство учебной практикой (производственным обучением) и производственной практикой: реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.5.Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирочная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;

- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
- слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;
– кухонная посуда и инвентарь.
– микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:
- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.3.1. Печатные издания:
1 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 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», 2021. – 320 с
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г.
5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П.
8. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 128 с
9. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 288 с
10. 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», 2019. – 432 с
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9.http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
10.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
11.http://www.eda-server.ru/gastronom/;
12.http://www.eda-server.ru/culinary-school/
13. http:/ /www.pitportal.ru

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (производственного обучения) осуществляется мастером производственного обучения (куратором) в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, в процессе выполнения студентами квалификационных работ, в процессе промежуточной квалификационной и государственной итоговой квалификационной аттестации.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	**2**	**3**
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.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного	• фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет; • ученические конференции
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом		

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - 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); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

	чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -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) – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре к эстетичность, аккуратность упаковки	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к 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 к 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 к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); к демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.	

ОК.01 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	
ОК. 02 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4 Работать в коллективе и команде,	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
ОК. 05 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	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 7 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	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого		

уровня физической подготовленности		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность знаний по финансовой грамотности, - планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную		

инициативу	
ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	
ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	