

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «23» мая 2025 г. № 1920/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ Д. А. Корюхов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПП.02Производственная практика**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с.Октябрьское, 2025

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «Положение о практической подготовке обучающихся», зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный № 59778.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

Разработчик: Прутян Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей общепрофессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Протокол № 10 от «20» мая 2025 г.

## **Содержание**

<b>Общая характеристика рабочей программы производственной практики .....</b>	<b>4</b>
<b>Структура и содержание рабочей программы производственной практики .....</b>	<b>6</b>
<b>Условия реализации рабочей программы производственной .....</b>	<b>10</b>
<b>Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики.....</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Владеть навыками
ПК 2.1	Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 2.2	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров
ПК 2.3	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.4	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
ПК 2.5	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.6	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.7	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 2.8	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: 36 часов  
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Структура производственной практики

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

### 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Код ПК, ОК
1	2	3	4	5
ПМ.02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 2.1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	12	
Тема 2.2	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; -Подготовка к работе, безопасная	24	

	охраны труда).	эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
Тема 2.3	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.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; -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	36	
Тема 2.4	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	36	

		ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
Тема 2.5	Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих 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.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих 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.	24	

Тема 2.6	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12	
Тема 2.7	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; -Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18	
Тема 2.8	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности	18	

		перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.9	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.).	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - 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.).	18	
Тема 2.10	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.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	12	

		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачей, на вынос.		
		Дифференцированный зачет	6	
		Всего часов	216	

### 3. Условия реализации производственной практики

3.1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на территории Октябрьского муниципального округа на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

#### 3.2. Информационное обеспечения реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

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, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

##### 3.2.2. Электронные ресурсы

Электронные учебники:

1. «Повар. Приготовление вторых блюд».
2. «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
3. «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».
4. Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

5. Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

##### 3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2022.
2. ТитцО, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2024.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2023.

##### 3.2.4 Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания  
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф>...neryibnogo-vodnogo-syirya.html

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
<p><b>ПК 2.1.</b></p> <p>Подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места;</li> <li>– подготовка к работе;</li> <li>– проверка технического оборудования;</li> <li>– проверка производственного инвентаря;</li> <li>– проверка инструментов;</li> <li>– проверка весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья;</li> <li>– подготовка полуфабрикатов;</li> <li>– подготовка пищевых продуктов;</li> <li>– подготовка других расходных материалов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p><b>ПК 2.2.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– приготовление, хранение, отпуск бульонов;</li> <li>– приготовление, хранение, отпуск отваров</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.3.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 2.4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление соусных полуфабрикатов;</li> <li>– приготовление соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на</p>

	различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.5</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.6</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li><li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.7</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 2.8</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет