

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Московской области**  
**«Воскресенский колледж»**

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО кафе  
«Красный строитель»

О.В.Голобокова

29 августа 2020 г.



СВЕРЖДАЮ

Зам. директора ПООУ МО  
«Воскресенский колледж» по УПР

Бутвенко Е.В.

29 августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Наименование профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация выпускника**

**Повар, кондитер**

2020 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

**Организация разработчик:** ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

**Разработчики:** Лещенко Светлана Валерьевна - мастер производственного обучения

**Рецензенты:**

ООО «Красный строитель», генеральный директор Селегененко А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии «Сфера услуг»

«29» августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_  Лещенко С.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы практики.	4
2. Результаты учебной практики.	7
3. Структура и содержание практики.	10
4. Условия организации и проведения учебной практики.	12
5. Контроль и оценка результатов практики.	14

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) 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 Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. В части освоения основного вида деятельности .

### Цель и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

<b>Практический опыт</b>	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; приготовления и хранения холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--------------------------	--

	<p>ведения расчетов с потребителями.</p> <p><b>( Вариативная часть )</b></p> <p><b>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</b></p>
<p><b>Умения</b></p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять инновационные технологии приготовления и подготовки к реализации готовой продукции, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>( Вариативная часть )</b></p> <p><b>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</b></p>
<p><b>Знания</b></p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><b>( Вариативная часть )</b></p> <p><b>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</b></p> <p><b>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</b></p>

**Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:**

204 часа в т. ч. 132 часа вариативная часть

**2. Результаты освоения учебной практики.**

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
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 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. Структура и содержание учебной практики

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
<b>УП.03</b>				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1, 3.2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Выполнение работ по приготовлению и непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.3	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат «Весна», салат из редиса, салат из свежих огурцов и помидоров, салат «витаминный», салат из курицы с сельдереем и яблоками, салат из маринованной свеклы с яблоками, салат из тыквы по-чувашски, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из моркови с орехами и медом, салат овощной с яблоками и сладким перцем, салата «Греческий»	<b>18</b>	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей: салат «Летний», салат картофельный, салат мясной, салат «столичный», салат рыбный., Салата «Цезарь»	<b>12</b>	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей: салат-коктейль из апельсина с капустой, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат-коктейль из куриного филе и фруктов, салат-коктейль рыбный, салат-коктейль овощной.	<b>12</b>	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск винегретов: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет из фруктов и овощей.	6	Текущий контроль,



				Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.4	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск открытых бутербродов с овощами, сыром ,мясными продуктами, рыбными продуктами.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск закрытых бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск сложных бутербродов с овощами, сыром, мясными и рыбными продуктами.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление канапе с сыром, с сыром и окороком, с паштетом. Приготовление корзиночек с салатом, с паштетом, с языком. Приготовление волованов с курицей ,с салатом.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление, оформление и отпуск : «Помидоры, фаршированные грибами», «Помидоры фаршированные яйцом и луком », «Помидоры фаршированные творогом», икра баклажанная, овощная, кабачковая, «Закуска овощная с чесноком» , «Закуска свекольная с орехами»	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление ,оформление и отпуск «Салат яичный», «Яйца под майонезом с гарниром», «Яйца фаршированные сельдью и луком»,закуски из плавленого сыра с яйцом и майонезом, рубленые яйца с маслом и луком.	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.5,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление ,оформление и отпуск «Сельдь с гарниром», «Сельдь рубленая», «Сельдь с картофелем и маслом», «Рыба под майонезом», «Жареная рыба под маринадом», «Форшмак картофельный с сельдью».	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление ,оформление и отпуск «Салата крабовый», «Кальмары под майонезом», «Рыба заливная с гарниром», «Паштет рыбный».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 3.1,3.6	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление оформление и отпуск : «Филе птицы под майонезом», «Курица фаршированная(галантин)», «Корнеттики с муссом ветчинным», «Ростбиф с гарниром».	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление оформление и отпуск «Рулет мясной с черносливом», «Рулет из курицы со свиной и черносливом», «Закуска «Уральский рулет»».	18	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление подготовка к реализации: «Заливное из дичи», «Студень свиной», «Холодец по-домашнему», «Паштет из печени». Дифференцированный зачет	24	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
<b>ИТОГО</b>			<b>204 часа</b>	

#### **4. Условия организации и проведения учебной практики.**

##### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы УП ПМ.03 предполагает наличие лабораторий:

Учебная кухня.

Место для презентации готовой кулинарной продукции ( обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.)

Технические средства обучения :наглядные пособия ( натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.),комплекс учебно-методической документации.

Технологическое оборудование:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер ;

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Столы разделочные;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

##### **Информационное обеспечение обучения**

###### **Основная литература:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
5. 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

6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
13. 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.

#### **Общие требования к организации практики**

Учебная практика проводится в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Время прохождения учебной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная практика профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей учебной практики.

За время учебной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой учебной практики.

#### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководителем учебной практики назначается преподаватель профессионального цикла, имеющий среднее профессиональное или высшее образование по профилю специальности.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения**

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт.



Результаты Обучения (практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой подготовка полуфабрикатов из мяса .	Текущий контроль , практическое задание.
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.	Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием.	Текущий контроль , практическое задание.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение и подготовку к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Текущий контроль , практическое задание.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления бутербродов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль , практическое задание.

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления салатов разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание..</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления овощных и грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из яиц.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из яиц с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание..</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание..</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования</p>	<p>Текущий контроль , практическое задание.</p>



	В соответствии с технологической картой.	
--	---	--

