

**Приложение V.8.  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа УП.03 учебной практики**

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

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Ардатов  
2018**

**РАСМОТРЕННО**

на заседании методической комиссией  
преподавателей спец.дисциплин

Протокол № 1

От «31» 08 2018г.

Председатель Кошечкина Е.Г. Кошечкина

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик:

-Красавина Е.Ю – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный  
техникум

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации:

#### повар, кондитер

(наименование квалификации) и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента-108

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППКРССПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

-Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

### 3. Структура и содержание программы учебной практики

#### 3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Виды работ	Объём часов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		108
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	18
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  Использование различных технологий	18

	приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	<b>18</b>
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Использование различных технологий приготовления салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	<b>18</b>
<b>Тема 2.3.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	Приготовление, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>18</b>
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</i>	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня,	<b>18</b>

	рулетов и т.д.) Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Дифференцированный зачет.	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)  
( учебный кулинарный цех)**

Рабочее место преподавателя, компьютер, мультимедийный проектор, переносной экран, компьютерные колонки, рабочее место обучающегося, шкаф для столовой посуды, стеллаж для посуды и инвентаря, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы электронные и циферблатные, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер с дополнительными насадками для взбивания, мясорубка электрическая бытовая, мясорубка электрическая производственная, кухонный комбайн для овощи, миксер для коктейлей, кофемашинa, соковыжималка, кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, миксер электрический, набор для карвинга, льдогенератор, тестораскаточная машина, машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитратестер, слайсер ручной, слайсер электрический, кухонный комбайн, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), моечные ванна 4-х секционная, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.  
Планетарный миксер.



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

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

### **4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Н.А. Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.

2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

2. Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум»  
<http://znanium.com/catalog.php>

#### **Дополнительная учебная литература**

1. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд. центр. «Академия» .2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
5. Ивенская О. Кулинарная энциклопедия 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 2015г. Электронный ресурс; <http://www.znanium.com>.
7. Васильева Я.В Мясные деликатесы по-домашнему: Закуски. Салаты. Заливное. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
8. Все о кулинарии. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

### **Нормативные документы**

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-  
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).  
ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":  
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"  
.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".  
ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"  
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.  
Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

### **Журналы:**

1. Наша кухня. Выпечка.  
Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-2018.html>
2. «Просто вкусно и полезно»  
Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-2018.html>
- 3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-2018.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-2018.html>
5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

## **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет.