

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
«27» 06 2023 г.  
Приказ № 81 от 27.06 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**

  
  
Васильев

Санкт-Петербург  
2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения основным видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

## 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики - 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
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.
--	---

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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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.

*\*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами Повар по согласованию с работодателем. Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд с помощью инновационных технологий*

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план программы практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам	
			5семестр	
1	2	3	4	5
ПК 3.1.- 3.6 ОК 01. -ОК 07. ОК 09. ОК 10.	Тема1.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>108</b>	<b>108</b>	
	Тема 1.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента			
	Тема 1.3 Приготовление подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок			
	Тема 1.4. Приготовление подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы Дифференцированный зачет			
	<b>Всего</b>		<b>108</b>	

### 3.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов практики	Содержание практики	Объем часов	Семестр 5
ПМ. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 1.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Выполнение работ по приготовлению салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка.</p> <p>2.Выполнение работ по приготовлению холодных соусов на основе сливок, соуса- крем, желе. сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени; в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий</p> <p>Выполнение различными способами и современными методами приготовления, рецептурами, кулинарным назначением, вариантами подачи: соусов из полуфабрикатов промышленного производства; способами сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов; правилами отпуска холодных соусов и заправок, творческим оформлением и эстетичностью подачи, выбором посуды для отпуска; упаковкой, подготовкой холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Выполнение правил организации рабочих мест для приготовления продукции, контроля хранения (условия и сроки хранения) и расхода продуктов.</p>	<b>108</b>	108
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<p>1-2. Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из вареных овощей, винегретов. разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Выполнение работ по приготовлению различными способами и современными методами, рецептурами, вариантами подачи салатов из свежих овощей разнообразного ассортимента. *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>Выполнение приемов подбора заправок к салатам, сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выполнение приемов применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок; правил оформления и отпуска, подачи, выбора посуды для отпуска. Сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении, салатов и холодных закусок сложного ассортимента. Выполнение правил организации рабочих мест для приготовления продукции, контроля хранения (условия и сроки хранения) и расхода продуктов.</p>		

<p>Тема 1.3 Приготовление подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по приготовлению бутербродов.</li> <li>2. Выполнение работ по приготовлению овощных холодных закусок</li> <li>3. Выполнение работ по приготовлению мясных холодных закусок</li> <li>4. Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из птицы</li> <li>5. Выполнение работ по приготовлению холодных закусок из рыбы и море продуктов.</li> </ol> <p>*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.</p> <p>правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов, холодных закусок; подбор и расчет количества сырья.</p> <p>Выполнение различными способами и современными методами приготовления бутербродов, холодных закусок, рецептурами, гармоничным сочетанием украшений с основными продуктами при оформлении; правил оформления и отпуска, творческого оформления и эстетичной подачи, выбор посуды для отпуска; способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Выполнение правил организации рабочих мест для приготовления продукции, контроля хранения и расхода продуктов, условий и сроков хранения.</p>		
<p>Тема 1.4. Приготовление подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из рыбы.</li> </ol> <p>Современными методами приготовления холодных блюд из рыбы гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса.</li> <li>3. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из мяса.</li> <li>4. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы.</li> <li>5. Выполнение работ по приготовлению холодных блюд из птицы.</li> </ol> <p>Выполнение различными способами и современными методами приготовления холодных блюд из мяса гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.</p> <p>*в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий. Выполнение различными приемами и современными методами приготовления холодных блюд из домашней птицы, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. творческого оформления и эстетичной подачей, выбором посуды для отпуска, порционированием, эстетичной упаковкой, подготовка холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы для отпуска на вынос. Выполнение правил организации рабочих мест для приготовления продукции, сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, контроля хранения и расхода продуктов, условиями и сроками хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		
	<p><b>Итого ПП. ПМ.03</b></p>	<p><b>108</b></p>	<p><b>108</b></p>

	<i>*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами Повар по согласованию с работодателем. Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд</i>		<b>6</b> часа из вариатива
--	---	--	----------------------------------



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Общие требования к организации производственной практики

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ 03 проводится концентрированно, в рамках профессионального модуля в 5 семестре 3 курса по 5 дней в неделю в объеме 108 часов. Из вариатива на производственную практику добавлено 6 часов. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности в соответствии с профессиональными стандартами Повар и «Поварское дело» ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд с помощью инновационных технологий.

Производственная практика реализуется в профильных организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Производственная практика по ПМ.03 заканчивается дифференцированным зачетом. На 3 курсе в 5 семестре.

Оснащение баз практики:

#### **Кухня организации питания:**

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита

электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

## 4.2 Информационное обеспечение обучения:

### Основные источники:

1. **Анфимова**, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный.

### Дополнительные источники

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

2. 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, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021). – Текст: непосредственный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2023).

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).</p>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	Анализ практической деятельности
<p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	Анализ практической деятельности
<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	Анализ практической деятельности
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	Анализ практической деятельности
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	Анализ практической деятельности
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата

ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Экспертное наблюдение и оценка за выполнение практических работ