

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Бунулу А.А., мастер производственного обучения.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>21</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной 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 учебной практики – требования к результатам освоения программы:**

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

иметь практический опыт:

-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.

уметь:

-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;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 138 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Распределение часов по семестрам
			4 семестр
1	2	3	4
ПК 3.1 ОК 01. -ОК 07. ОК 09. ОК 10.	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>6</b>	<b>6</b>
	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>6</b>	<b>6</b>
ПК 3.1. -ПК 3.6 ОК 01. -ОК 07. ОК 09. ОК 10.	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>132</b>	<b>132</b>
	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>12</b>	<b>12</b>
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>42</b>	<b>42</b>
	Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>36</b>	<b>36</b>
	Тема 2.4.	<b>36</b>	<b>36</b>

Приготовление подготовка к реализации холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы		
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
<b>Всего:</b>	<b>138</b>	<b>138</b>

### 3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
<b>Тема 1.1</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Всего часов</b> <b>Освоение приёмов организации и технического оснащения работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:</b> -организации 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.	<b>6</b> <b>6</b>	<b>6</b> <b>6</b>
<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Всего часов</b> <b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных соусов:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;	<b>12</b> <b>6</b>	<b>12</b> <b>6</b>



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	-соблюдение температурного и временного режима при хранении.		
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатных заправок:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6	6
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Всего часов</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов из свежих овощей:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов из варёных овощей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	6	6
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов с мясом, мясными гастрономическими продуктами:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	6	6
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов с сельскохозяйственной птицей, дичью:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> </ul>	6	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>		
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов с рыбой, рыбными гастрономическими продуктами:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	6	6
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов с морепродуктами:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> </ul>	6	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.		
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации салатов-коктейлей:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6	6
<b>Тема 2.3</b>	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
Приготовление к подготовке реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации открытых бутербродов:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;	6	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	-соблюдение температурного и временного режима при хранении.		
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации закрытых бутербродов(сэндвичей):</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6	6
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации горячих бутербродов:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	6	6
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации закусочных бутербродов:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию;	6	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>		
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных закусок из овощей, грибов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	<b>6</b>	<b>6</b>
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных закусок из рыбы, мяса, птицы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> </ul>	<b>6</b>	<b>6</b>

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.		
Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы	<b>Всего часов</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных блюд из овощей:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	<b>6</b>	<b>6</b>
	<b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных блюд из грибов:</b> -оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -подготовка их к использованию; -различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы; -определения степени готовности; -определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи; -сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов; -соблюдение температурного и временного режима при хранении.	<b>6</b>	<b>6</b>

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных блюд из рыбы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	6	6
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных блюд из мяса:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	6	6
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных блюд из мясных гастрономических продуктов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> </ul>	6	6



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	
		Итого	4 сем
		138ч.	138ч.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>		
	<p><b>Освоение приёмов приготовления и реализации холодных блюд из сельскохозяйственной птицы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;</li> <li>-подготовка их к использованию;</li> <li>-различные технологии приготовления с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы;</li> <li>-определения степени готовности;</li> <li>-определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовки для подачи;</li> <li>-сервировка стола и оформление с учётом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение температурных и временных режимов подачи с учётом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-соблюдение температурного и временного режима при хранении.</li> </ul>	<b>6</b>	<b>6</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наличие учебных мастерских: Реализация рабочей программы учебной практики по ПМ.03 предполагает наличие учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Оборудование учебных мастерских:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные;

электронные;

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный;

шкаф морозильный.

Механическое оборудование:

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
слайсер;

планетарный миксер;

привод универсальный для взбивания.

Тепловое оборудование:

плиты электрические;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

фритюрница;

микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка»;

мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;

сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см;  
гриль сковорода;  
миски.

Расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для упаковки продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Технические средства обучения: В учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащённые компьютером.

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

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

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

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики**

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.03 в объеме 138 часов, 6 часов в неделю.

Учебная практика по ПМ 03 заканчивается дифференцированным зачетом в 4 семестре на 2 курсе.

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных

услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированном зачёте; экспертное наблюдение и оценка документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ по учебной практике.</p>

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ по учебной практике.</p>