



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора № 290  
от 01 сентября 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ  
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих и  
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

ООО "Управление едой"  
наименование организации (работодателя)

наименование должности

подпись

И.О.Ф.

\_\_\_\_\_ 2021г.

Форма обучения очная  
Курс 3  
Семестр 5,6



Когалым 2021 г.


Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

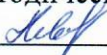
- положения о производственной практике (производственном обучении) обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва).

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утверждённых Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.


#### РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения на заседании методического объединения по направлению социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «15» 06 2017 г.  
Руководитель МО  Ф.З. Омарова

СОГЛАСОВАНО методическим советом  
Председатель МС  Е.А. Левина

**Организация-разработчик:** Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

**Составители:** Кудленок Екатерина Сергеевна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж» 

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>34</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>36</b>

## ПРИЛОЖЕНИЯ

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм и основных видов деятельности (ВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

**1.2. Цели и задачи практической подготовки (учебная практика):** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по видам деятельности обучающихся должен **уметь**:

ВД	Требования к умениям
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» и данной программе дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер»;
- анализа требований регламента WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практической подготовки (учебная практика):**

В рамках освоения ПМ 03 - 72 часа

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (учебная практика) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности (ВД),

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

*(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)*  
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У <sub>1</sub>	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;
У <sub>2</sub>	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
У <sub>3</sub>	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У <sub>4</sub>	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

#### 3.1 Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
			Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	Тема 2 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок.	12
			Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	Тема 3 Приготовление и оформление, подготовка к реализации салатов.	24
			Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	Тема 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	18
			Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 5 Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
			Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Тема 6 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	6

### 3.2 Содержание практической подготовки (учебная практика)

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>72</b>	
Тема 3.1 Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	Содержание		6	
	1	Инструктаж по охране труда.		1
	2	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		2
Тема 3.2 Приготовление холодных соусов и заправок	Содержание		6	
	1	Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.		2
	2	Приготовление заправок для салата Приготовление маринадов овощных		
Тема 3.3 Приготовление салатов из сырых и отварных овощей.	Содержание		6	
	2	Приготовление, оформление салатов из сырых и отварных овощей.		2
		Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.4 Приготовление мясных салатов, винегретов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление мясных салатов.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.5 Приготовление винегретов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление винегретов.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.6 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из рыбы.		2



	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из морепродуктов.		2
Тема 3.7 Приготовление салата коктейля	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации салата коктейля		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 3.8 Приготовление открытых бутербродов сэндвичи, канапе.	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов сэндвичи.		2
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов канапе.		2
Тема 3.9 Приготовление сложных бутербродов	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных бутербродов		2
Тема 3.10 Приготовление холодных закусок овощных	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок овощных		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 3.11 Приготовление холодных блюд и закусок рыбы и морепродуктов	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок рыбы и морепродуктов TO WSR/WSI.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
Тема 3.12 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	Содержание		6	
	1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, «Фингерфуд», TO WSR/WSI .		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить блюда.		1
	1	Приготовление десертов на тарелке. TO WSR/WSI .		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии»; мастерских «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета:

#### **Оснащение:**

1. Технологическое оборудование оснастка:
  - миксер SC – 046SCARLETT;
  - мясорубка V6510KENWOOD;
  - кофемолка FA – 5481FIRSTAUSTRIA4
  - миксер (блендер) MMB1/MMB2BOSCH;
  - электроплита конфорочная «Меата» - 2штуки;
  - чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
  - микроволновая печь M1712NRSAMSUNG;
  - процессор кухонный «Энергия» КП1580E;
  - холодильник 2-х камерный «Атлант»;
  - кухонный комбайн BG-96A Bergner;
  - ломтерезка BOSCH;
  - водонагреватель ARISTON (80 литров);
  - вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
  - кухонная мойка – 2штуки;
  - электронные весы (ёмкость –5кг);
  - наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
  - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
2. Оборудование учебного кулинарного цеха:
  - рабочие места по количеству обучающихся;
  - технологическое оборудование;
  - наборы инструментов;
  - приспособления, инвентарь, посуда, тара;
  - заготовки, шаблоны, формы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

### **4.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,  
дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/415067> (дата обращения: 25.01.2020)
3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016

5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
6. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. – М.: Академия, 2016
8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2018
10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
11. Ермилова С.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
12. Шитятыхова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Учебное пособие Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
13. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
14. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 25.01.2020)

#### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практической подготовке (учебная практика)**

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

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

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

### ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. TO WSR/WSI *.	
Имеет практический опыт соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Имеет практический опыт упаковки, складирования неиспользованных продуктов.	
Имеет практический опыт порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. TO WSR/WSI *.	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет 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.	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. TO WSR/WSI *.	
Умеет порционировать (комплектовать),	

эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
---	--

