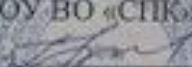


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор  
ООО «Восторг» кафе «Вечернее»  
Жукова В. Н.   
«30» августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
ГБПОУ ВО «СПК»  
Зварич В. Г.   
«30» августа 2019 г.

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ


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

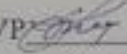

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки  
2019

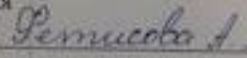
Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

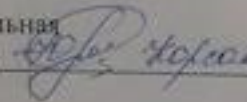
РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Протокол № 11  
от « 19 » 06 2019 года  
Председатель ЦМК  
 /Корсакова Ю.А./

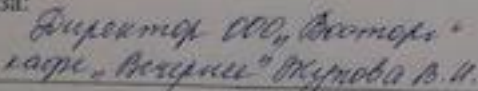
Зам.директора по УР  /Соломина Л.В./  
Заведующая УиПП  /Воропаева Ю.А./

Составители (авторы): Зеленина Е.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ВО «СПК» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Эксперты:  
Внутренняя экспертиза

Техническая  
экспертиза:  /Лемисова А.А. методист  
ФИО, должность, сокращенное название ОУ

Содержательная  
экспертиза:  /Корсакова Ю.А. программы ЦМК  
ФИО, должность, сокращенное название ОУ

Внешняя экспертиза:  
Содержательная  
экспертиза:  /Жукова В.И.  
ФИО, должность, полное название ОУ СПО или ЦПО



## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам	4
1.3 Место учебной практики в структуре образовательной программы	5
1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики	5
1.5 Места прохождения учебной практики	6
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Структура и содержание учебной практики	10
4 Условия реализации программы учебной практики	15
4.1 Требования к проведению учебной практики	15
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению	15
4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики	16
4.4. Информационное обеспечение учебной практики	16
5. Контроль и оценка результатов учебной практики	18
Приложение 1 – Перечень учебно-производственных работ	23

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы учебной практики**

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – основной образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

## **1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам**

Основной целью учебной практики является: получение обучающимися первоначального практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

### **Задачи учебной практики**

Основными задачами учебной практики является приобретение обучающимися умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», и требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Подготавливать, убирать рабочее место, выбирать и подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы.
- Выбирать, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам. Подготавливать их к использованию.
- Организовывать рабочее место повара, подбирать производственное технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания,

настаивания, запекания, варке, заливания желе. Поддерживание рабочее место в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

- Использовать различные технологии приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
- Определять степень готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
- Сервировать стол, оформлять и эстетически подавать простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Соблюдать температурный и временной режим при хранении основных холодных блюд и закусок

### **1.3. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок и **МДК 03.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения учебной практики**

Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость учебной практики составляет 108 академических часа (3 зачетные единицы – 3 недели) и проводится на 3 курсе в 6-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

### **1.5. Места прохождения учебной практики**

Учебная практика проводится на учебно-производственной базе ГБПОУ ВО «СПК», в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» ГБПОУ ВО «СПК».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида 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

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента должен:

**приобрести практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении 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

Вариативная часть учебной практики в объеме 36 часов направлена на получение новой профессиональной компетенции ПКв 3.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, соусов и заправок,



холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира, а так же знаний и умений по виду профессиональной деятельности, в рамках международных требований подготовки специалистов по компетенции «Поварское дело», международного движения WorldSkills и обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся будет **уметь**:

- рассчитывать расход сырья и продуктов для приготовления холодных соусов и салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента, бутербродов, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, мяса и птицы
- составления технологических схем производства холодных соусов, салатов и винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов, мясных гастрономических продуктов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов и морепродуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, яиц, сыра, овощей и грибов;
- составления нормативной документации для приготовления салатов и винегретов
- производить расчет расхода сырья для приготовления холодных блюд и закусок кухонь народов мира
- производить приготовление, оформление, отпуск и подачу холодных блюд и закусок кухонь народов мира

**иметь практический опыт в:**

- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации холодных блюд из кролика, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации теплых салатов, салатов-коктейлей, не перемешиваемых и десертных салатов;
- умении работы с программным обеспечением на производстве, раздаче
- приготовлении, творческом оформлении, подаче и презентации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни мира.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем учебной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, хранение холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным соусам и заправкам. Подготовка их к использованию. 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 приготовления холодных соусов и заправок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Обеспечивать температурный и временной режим хранения и отпуска холодных соусов и заправок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p><b>Тема 1.1</b> Технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок</p>	6
<p><b>Раздел 2.</b> Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к салатам и винегретам. Подготовка их к использованию. 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 приготовления салатов и винегретов с учетом</p>	<p><b>Тема 2.1</b> Технологический процесс приготовления овощных салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	6
		<p><b>Тема 2.2</b> Технологический процесс приготовления рыбных салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	6

	<p>качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке салатов и винегретов для подачи.</p> <p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов и винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов и винегретов</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 2.3</b> Технологический процесс приготовления мясных салатов и винегретов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 2.4</b> Технологический процесс приготовления салатов из птицы и дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Раздел 3.</b> Организация приготовления, хранения бутербродов разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам. Подготовка их к использованию.</p> <p>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.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Доведение до вкуса бутербродов и их подача.</p> <p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом</p>	<p><b>Тема 3.1</b> Технологический процесс приготовления открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 3.2</b> Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе) разнообразного ассортимента</p>	<p><b>6</b></p>

	<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Раздел 4.</b> Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.</p> <p>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.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в простых холодных блюдах и закусках для подачи.</p> <p>Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями</p>	<p><b>Тема 4.1</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента</p>	6
		<p><b>Тема 4.2</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента</p>	6
		<p><b>Тема 4.3</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов разнообразного ассортимента</p>	6
		<p><b>Тема 4.4</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	6

	и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	<b>Тема 4.5</b> Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра разнообразного ассортимента	<b>6</b>
<b>Раздел 5.</b> Организация приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов региональной кухни народов мира. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам региональной кухни народов мира. Подготовка их к использованию.	<b>Тема 5.1</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок кавказской кухни	<b>6</b>
	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	<b>Тема 5.2</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок узбекской кухни	<b>6</b>
	Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок региональной кухни народов мира, определение достаточности специй в простых холодных блюдах и закусках для подачи.	<b>Тема 5.3</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок казахской кухни	<b>6</b>
	Сервировка стола, оформление и эстетическая подача простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции разнообразного ассортимента региональной кухни народов мира Обеспечивать температурный и временной режим подачи простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира	<b>Тема 5.4</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок таджикской кухни	<b>6</b>
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	<b>Тема 5.5</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок украинской кухни	<b>6</b>

	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 5.6</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок белорусской кухни</p>	<p><b>6</b></p>
<p>Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b></p>			<p><b>108 часов</b> <b>(3 недели)</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к проведению учебной практики**

4.1.1. Перед началом учебной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. В первый день учебной практики обучающийся обязан пройти первичный инструктаж по охране труда.

4.1.3. Обучающиеся в период учебной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования к организации работ

4.1.4. Организация проведения учебной практики возлагается на руководителя учебной практики (мастера производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК».

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Учебная практика реализуется в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» ГБПОУ ВО «СПК», оснащенной оборудованием и инвентарем:

весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;

механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; процессор кухонный; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница; микроволновая печь

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп;

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; щипцы кулинарные; ножей, корзина для отходов.

Кухонная посуда: набор кастрюль; набор сковород; гриль сковорода; сотейники, расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие, тарелки плоские

рабочие столы; весы настольные; цветные разделочные доски; ножи; щипцы универсальные; лопатки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; кастрюли; сковороды; сита; формы; кисти кондитерские; кондитерские мешки и насадки; силиконовые формы для выпечки и заморозки; силиконовые коврики.

### **4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы учебной практики осуществляется педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников 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 программы учебной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **4.4. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Печатные издания:**

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»/ Г.П. Семичева. - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 234 с.

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования по профессии «Поварское и кондитерское дело»/ Т.А. Качурина - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 256 с. : ил., [16] с. цв. вкл.

#### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс].  
Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>



2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

#### **Дополнительные источники:**

1. 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.
2. 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.  
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

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

5.1. В ходе учебной практики осуществляется текущий контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных программой учебной практики, оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) после каждого занятия.

Полученная оценка заносится в дневник учебной практики.

5.2. Выполнение обучающимся видов работ в рамках учебной практики, проводимых в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы, ежедневно оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК». Полученная оценка заносится в журнал учебной и производственной практики.

5.3. Заведующий учебной и производственной практикой ГБПОУ ВО «СПК» в дни проведения учебной практики осуществляет контроль выполнения программы учебной практики обучающимся (выполнение работ, соблюдение обучающимся правил внутреннего трудового распорядка и охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации работ)

5.4. По итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.5. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность, последовательность выполнения обучающимся конкретного вида работы, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 3.1 – ПК 3.6, ПКв 3.7) по основному виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

## Результаты прохождения учебной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	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 в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник учебной практики</li> <li>– оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по учебной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю</li> </ul>

<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>ПКв 3.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник учебной практики</li> <li>– оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по учебной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю</li> </ul>
---	--	---

<p>бутербродов, соусов и заправок, холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, птицы, дичи региональной кухни народов мира</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>• эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Определять этапы решения задачи;  Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составлять план действия;  Определять необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося при выполнении учебно-производственных работ по учебной практике</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации;  Определять необходимые источники информации;  Планировать процесс поиска;  Структурировать получаемую информацию;  Выделять наиболее значимое в перечне информации;  Оценивать практическую значимость результатов поиска;  Оформлять результаты поиска.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Применять современную научную профессиональную терминологию;  Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	

коллегами, руководством, клиентами	Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.  Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии.  Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.  Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд (WSR).	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение.  Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Тематика учебно-производственных работ	Количество часов
Технологический процесс приготовления холодных соусов и заправок	6
Технологический процесс приготовления овощных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления рыбных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления мясных салатов и винегретов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления салатов из птицы и дичи разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления открытых и закрытых бутербродов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе) разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса; мясных гастрономических и субпродуктов разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из яиц и сыра разнообразного ассортимента	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок кавказской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок узбекской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок казахской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок таджикской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок украинской кухни	6
Технологический процесс приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок белорусской кухни	6