

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым**

**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании Педагогического совета  
протокол № 1 от «28» июня 2018г.

Утверждаю  
И.О.директора ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»

  
А.А.Сиверс  
«30» июня 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

г.Симферополь

2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии

профессии Повар, кондитер

протокол № 1 от «28» авг 2018г.

Председатель Е.Н. Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Общество с ограниченной ответственностью «ГОСТИ» Сиверс  
2018г.  
ИНН 9102233440 ОГРН 1179102030370

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

Общество с ограниченной ответственностью «ГОСТИ» А.И. Кондрашкин  
2018г.  
ИНН 9102233440 ОГРН 1179102030370

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна.

## Содержание

Стр.

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКИ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКИ
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл

## 1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### **Цели учебной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

**2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Учебная практика, часов
<b>ПК 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	6	6
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12	12
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	18	18
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	36	36
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30	30
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	36	36
	Дифференцированный зачет	6	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>144</b>



### 3.2. Содержание учебной практики

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>144</b>	
Тема 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление холодных соусов. Приготовление заправок.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление соусов-желе	<b>6</b>	<b>2</b>

Тема 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление салатов овощных	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление салатов картофельных.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление винегретов.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление бутербродов (открытых).	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление бутербродов (закрытых).	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление бутербродов (закусочных).	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление закусок из свежих овощей, яиц, грибов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление закусок из квашеных овощей, яиц, грибов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление холодных закусок из сыра.	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Содержание		
	Приготовление холодных блюд из рыбы	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление холодных закусок из рыбы.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление холодных блюд из нерыбного водного сырья.	<b>6</b>	<b>2</b>
Приготовление холодных закусок из нерыбного водного сырья	<b>6</b>	<b>2</b>	
Тема 3.6. Осуществлять	Содержание		

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Приготовление холодных блюд и закусок из мясных гастрономических продуктов.	6	2
	Приготовление холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	6	2
	Приготовление холодных закусок из мяса и мясных продуктов.	6	2
	Приготовление холодных блюд из мяса птицы, дичи, кролика.	6	2
	Приготовление холодных закусок из мяса птицы, дичи, кролика.	6	2
	Приготовление фирменных блюд и закусок.	6	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

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

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебной кухни ресторана, оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и дело»

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- комплект учебно-наглядных пособий

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: технологическое оборудование; весовое оборудование; инвентарь; посуда.

#### **1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Электромясорубка GEMLUX

Слайсер LUSSO 22 GS RGV

Пароконвектомат ПКА10-1/1 модель 2012

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М

Тестомес ES-H-40 EK SI

Тестораскаточная машина серии S мод S42|A

Стол с бортом с полкой решеткой

Стол разделочный 1200\*60

Шкаф холодильный среднетемпературный(ШХ-0,5 ДС)

Весы настольные 5кг(CAS SV-5)

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П

Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0

Электроводонагреватель проточный

Ванна моечная 1 секц.

Полка для разделочных досок  
Подставка под пароконвектомат  
Аппарат шоковой заморозки 6 - уровневый  
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4ЖШ стандартная духовка  
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4П без духовки  
Тележка-шпилька для гастроемкостей  
Комплект гастроемкостей  
Шкаф холодильный ШХс-0,5  
Мясорубка МЭП-300  
Ванна моечная 2 секц.  
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40  
Полка кухонная для крышек  
Миксер для коктейлей  
Термомикс  
Блендер с комплектом насадок  
Миксер планетарный  
Тепловой шкаф(для подогрева тарелок)  
Профессиональная однокомфорочная блинница  
Плита индукционная  
Духовой шкаф GEMLUX  
Стол кухонный (каркас разборной металлический)  
Машина для вакуумной упаковки  
Стол с охлаждаемой поверхностью

Стеллаж  
Миксер робот  
Шкаф низкотемпературный  
Фритюрница настольная  
Шкаф-купе кухонный  
Холодильник однокамерный с морозилкой  
Термостат погружной (су-вид)  
Ванна для термостата  
Печь конвекционная с пароувлажнителем  
Пароконвектомат Унокс  
Индукционная плита 2-х конфорочная  
Индукционная плита 4-х конфорочная  
Микроволновая печь  
Соковыжималка  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемашина

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки
3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.
4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено, в соответствии с учебным планом в учебной кухне ресторана.

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

Мастера производственного обучения должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели освоения результатов обучения
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися;</li> <li>- своевременность выполнения учебных и производственных работ;</li> <li>- активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.;</li> <li>- положительная динамика учебных достижений;</li> <li>- положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик;</li> <li>- результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- грамотное заполнение технической документации.</li> </ul> <p>соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчетной документации;</li> <li>- правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>- взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи;</li> <li>- промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</li> </ul>