

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020  
Председатель методического совета  
Харченко И.В. И.В. Харченко



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе среднего профессионального образования – по программе  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

### УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.

### ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

### Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

### Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

## 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (ПМ. 03).

## 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.3.1. Перечень общих компетенций

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 общечеловеческих ценностей
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов 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

### 1.3.2. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционирования (комплектования), упаковки на</li> </ul>
--------------------------------	---

	<p>вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>

**1.4. Количество часов на освоение учебной практики – 36.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование компетенции, темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
ПК 3.1, ПК 3.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Подготовка ингредиентов, приготовление и применение масляных смесей и салатных заправок и соусов. Масло селедочное. Креветочное масло. Масло с авокадо. Паста желтковая. Заправка для салатов. Заправка горчичная. Соус белый и красный шофруа. Соус творожный с зеленью. Маринад овощной с томатом. Соус майонез. Соус майонез с хреном. Соус майонез со сметаной.	6	3
ПК 3.1, ПК 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Подготовка продуктов, приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Салат со свежих помидоров и огурцов. Салат «Весна». Салат из белокочанной капусты. Салат из моркови с яблоком. Салат витаминный. Салат из курицы с сельдереем и яблоками. Капуста маринованная. Капуста квашенная. Салат-коктейль фруктовый. Подготовка продуктов, приготовление и оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Салат картофельный. Салат картофельный с кальмарами. Салат мясной. Салат столичный. Салат рыбный. Винегрет овощной. Винегрет с сельдью. Винегрет с фасолью. Винегрет с грибами. Винегрет с кальмарами.	12	3
ПК 3.1, ПК 3.4 Приготовление, творческое	Подготовка продуктов, приготовление и оформление открытых, закрытых бутербродов	12	3

оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<p>простых и сложных разнообразного ассортимента, закусок из яиц и сыра. Сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, горячие бутерброды. Канапе с использованием овощей, мясной и рыбной гастрономии, фруктовые канапе. Сырная тарелка. Сырные шарики. Рубленые яйца с мясом и луком. Яйцо фаршированное</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента. Икра овощная. Икра баклажанная. Икра «Дары осени». Баклажаны с помидорами и сыром. Помидоры фаршированные. Икра грибная. Рулетки из кабачков. Голубцы овощные. Морковь по-корейски. Фасоль протертая.</p>		
ПК 3.1, ПК 3.6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление холодных блюд из рыбы и мяса. Рыбные консервы порциями. Сельдь с гарниром. Строганина. Сугудай. Рыба маринованная. Рыбное ассорти, Рулет из скумбрии, Кальмары под майонезом, Мясо отварное с гарниром, Язык отварной с овощами. Паштет из печени. Птица жареная.</p>	6	3
<b>Всего</b>		<b>36</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация учебной практики требует наличия учебной кухни ресторана, оснащенной: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (обеденный стол, шкаф для столовой посуды); а также основным и вспомогательным технологическим оборудованием: весы настольные электронные; пароконвектомат, жарочный шкаф, микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), Электроблинница, шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, планетарный миксер, блендер ручной; мясорубка; овощерезка; слайсер; машина для вакуумной упаковки, куттер, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), барная станция для порционирования соусов, набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; моечная ванна трехсекционная.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники**

1. Н.Э.Харченко. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие Издательский центр «Академия» 2012. – 512 с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с., (8) с. цв. ил.
5. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
6. Учебник. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2015.

7. Учебник. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ИЦ «Академия», 2017.
8. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания. ИЦ «Академия». 2013.
9. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ИЦ «Академия». 2017.

### **Дополнительные источники**

1. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
2. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
3. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
4. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
5. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. ИЦ «Академия». 2013.
7. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.
8. Учебное пособие. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. ИЦ «Мастерство». 2001.
9. Учебное пособие. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005.
11. Сост. В.А. Барановский. Повар. – Минск: Букмастер, 2013 – 448 с.
12. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374 с
13. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1.
14. Производственное обучение профессии «Повар» Часть

### **Журналы**

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий и коллективных работ при прохождении учебной практики.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li></ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p>