

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Димова О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных**  
**блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа производственной практики (далее ПП.03) профессионального модуля по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»  
Забайкальского края

**Разработчики:**

Димова О.А., Заместитель директора по УПР

Епифанцева Н.М., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического и торгово-кулинарного циклов

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 03
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПП 03
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 03
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 03
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 03

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПП 03**

### **1.1 Область применения программы**

Область применения программы, в которой обучающиеся, освоившие образовательную программу по профессиональному модулю «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» могут осуществлять профессиональную деятельность в сфере различных форм собственности для различных категорий потребителей (33. Сервис, оказание услуг населению общественное питание).

### **1.2 Цели и задачи ПП 03**

Формирование практического опыта у обучающихся в конкретных производственных условиях и для дальнейшего освоения рабочей профессией по виду профессиональной деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

- адаптация обучающихся в конкретных производственных условиях;
- воспитание у обучающихся сознательной дисциплины, взаимопомощи;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на предприятиях питания различных форм собственности;
- развитие и совершенствование практических навыков в соответствие с современными требованиями к рынку услуг на предприятиях питания;
- накопление опыта самостоятельного выполнения различных видов работ определенной сложности (развитие навыков сервисной деятельности в сфере обслуживания на предприятиях питания различных типов);
- приобретение устойчивых навыков при работе на современном оборудовании;
- формирования умений согласовывать свой труд с трудом ответственным по бригаде совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование профессионально-ценных качеств (планирование процессов приготовления, быстрота, координированность и согласованность действий, наблюдательность, развитие глазомера);
- развитие у обучающихся профессиональной этики в сфере питания.

**1.3. Место проведения ПП 03** ПП.03 проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области (предприятия питания различных форм собственности).

### **1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПП 03**

Всего **180 часов**

в том числе промежуточная аттестация **12 часов** по ПМ.03

### **1.5. Форма промежуточной аттестации**

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих предприятий (организаций). По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПП 03**

### **2.1 Требования к результатам освоения ПП 03**

В ходе прохождения ПП обучающиеся должны овладеть указанным видом деятельности *приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и соответствующими общими и профессиональными компетенциями

**ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **Профессиональные компетенции по видам деятельности.**

**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.

А также в ходе прохождения ПП.03 обучающиеся должны закрепить знания и умения, полученные на междисциплинарном курсе и учебной практике и приобрести навыки и практический опыт в приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В результате прохождения ПП по видам профессиональной деятельности, обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов:

<p><b>МДК.03.01</b>  <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b></p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> </ul>
<p><b>МДК.03.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>
<p><b>УП.03</b> <b>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Уметь:</b></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 учётом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способ 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 учётом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<p><b>ПП.03</b> <b>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, в выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных п/ф;</li> <li>- подготовке отделочных п/ф промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности;</li> <li>- видение расчётов с потребителем.</li> </ul>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПП 03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### 3.1 Тематический план

№ п/п	Раздел	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Раздел 1	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42
2	Раздел 2	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	138
<b>Итого:</b>			<b>180</b>

#### 3.2 Содержание учебной практики

Код ПК	Наименование раздела ПП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ВДЗ.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180</b>	
<b>ПК 3.1.</b>	<b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>42</b>	
	<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<p><b>Тема 1.1 Ознакомление с предприятием.</b> Инструктаж по безопасности труда пожарной безопасности, производственной санитарии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомиться с типом предприятия, категорий штатным расписанием и квалификацией работников. Режимом работы, правилами внутреннего трудового распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции, планом товарооборота, прибылью, рентабельностью.</li> <li>- Изучить структуру предприятия взаимосвязь производственных помещений.</li> <li>- Изучить источники снабжения сырьем.</li> <li>- Проанализировать работу предприятия (цехов): санитарно гигиеническое состояние, условий труда; соблюдение требований техники безопасности; обеспечение предприятия оборудованием.</li> <li>- Обучающиеся должны в дневнике описать краткую характеристику предприятия.</li> </ul>	6	3

		<p>- Подготовка к работе: безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p> <p><b>Тема 1.2</b> Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p>	36	
<b>ПК 3.2.- ПК 3.6.</b>	<p><b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</b></p> <p><b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</b></p> <p><b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</b></p> <p><b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</b></p> <p><b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b></p>		<b>138</b>	
	<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Тема 2.1</b> Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности</p>	138	3

		пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформление отчета		
<b>УМЕТЬ:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места, в выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, п/ф;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных п/ф;</li> <li>- подготовке отделочных п/ф промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности;</li> <li>- видение расчётов с потребителем.</li> </ul>				
<b>ИТОГО</b>		<b>180</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПП 03

### 4.1 Общие требования к организации ПП 03

**Общее положение:** ПП.03 проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса и учебной практики. Практикой руководит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер». Объем, содержание и сроки проведения ПП.03 определяются учебным планом.

Обучающиеся проходят ПП.03 на рабочих местах предприятий питания различных форм собственности, согласно договора. За обучающимися закрепляются руководитель практики от предприятия.

Режим труда обучающегося: работа в соответствии с режимом предприятия, в цехах или на участках предприятия. Продолжительность рабочего дня 6 часов. Продолжительность рабочего дня определена основами законодательства; Трудовой Кодекс Российской Федерации (30. 12. 2001 г. №197 ФЗ).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

##### Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

##### Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники  
Комплект плакатов  
Интернет – ресурсы

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПП 03

Образовательное учреждение реализующее подготовку по программе профессионального модуля ПМ 03 *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта.

Текущий, итоговый контроль проводится руководителем практики от предприятия и работником закрепленным за обучающимся в процессе прохождения производственной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<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><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><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>