

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №3.к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2026 г.

Рабочая программа УП 03 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация – разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики:

Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Аннотация программы учебной практики **УП.03 Учебная практика**

Раздел: Профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа УП.03 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи учебной практики.

Цель учебной практики:

В результате изучения студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

Обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение учебной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

3. Основные разделы учебной практики и количество часов на прохождение учебной практики.

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

№	Основные разделы программы Учебной практики	Количество часов на прохождение практики
----------	--	---

1.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	12
----	---	----

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

№	Основные разделы программы Учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	54
2.	Дифференцированный зачет	6

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по УП.03 Учебная практика проводится в форме дифференцированного зачета в пятом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.	
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована:

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.1 Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики:

В результате изучения студент должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

Обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение учебной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является:

сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности в рамках МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии Повар, кондитер.

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.3. Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД	У	Показатели результата
Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусok разнообразногo ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусok в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительны м оборудованием. Мыть вручную и посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных	- выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, - рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств. Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления холодных блюд и закусok.

		частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	стандартами чистоты. - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.	
--	--	---	---	--

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление, хранение холодных соусов. Выполнение ручным и механическим способом.	-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - порционировать упаковывать. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выбирать и применять виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы	Выполнять приготовление и оформление салатов разнообразного ассортимента.

			приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. -выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуса (презентации) упаковки. готовых холодных блюд, -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- подбирать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты и весоизмерительные приборы. - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать	Выполнять приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

			способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. - подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты. - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. - последовательно выполнять технологические операции, современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного	Выполнять приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности.

			водного сырья разнообразного ассортимента.	
Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. - подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты. -рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. -последовательно выполнять технологические операции, современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выполнять приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности.

2.4. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по учебному плану	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1.	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	72	1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении. 2. Оценка качества, проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных блюд и закусок.	Оценка наличия, проверка годности овощей, мяса, птицы, рыбы, приправ и пряностей органолептическим способом.	72
		12			12
ПК 3.2.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	6	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов. 4. Приготовление и оформление	Приготовление соусов, заправок. Оценка качества готовых изделий.	6

	изделий, закусок.		соусов. 5. Правила подачи.		
ПК 3.3.		12	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	Приготовление и оформление салатов. Оценка качества готовых изделий.	12
ПК 3.4.		12	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов. 4. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 5. Правила подачи.	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценка качества готовых изделий	12
ПК 3.5.		12	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	Приготовление и оформление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий	12

ПК 3.6.		12	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	Приготовление и оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий	12
	<u>Дифференцированный зачет</u>	6		<u>Дифференцированный зачет</u>	6
		Всего 72 часа			Всего 72 часа
Промежуточная аттестация в форме <u>дифференцированного зачета</u> 5 семестр					

2.5. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		72 12	
Виды работ: 1. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении. 2. Оценка качества, проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных блюд и закусок.			
Тема 3.1.1 Оценка наличия, проверка годности овощей, мяса, птицы, рыбы, приправ и пряностей органолептическим способом.	1. Оценка наличия сырья. 2. Подготовка рабочего места. 3. Оценка качества, проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных блюд и закусок.	2	2

Тема 3.1.2. Оценка качества, проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных блюд и закусок.	1. Оценка наличия сырья. 2. Подготовка рабочего места. 3. Оценка качества, проверка органолептическим способом качества продуктов для холодных блюд и закусок.	2	2
Тема 3.1.3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	2
Тема 3.1.4. Организация рабочего места и подготовка продуктов	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2	2
Тема 3.1.5. Организация и техническое оснащение работ по подготовке продуктов для приготовления и оформление холодных блюд и закусок	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления и оформление холодных блюд и закусок. 4. Организация рабочих мест для приготовления заправок, соусов при приготовлениях и оформление холодных блюд и закусок.	2	2

Тема 3.1.6. Организация оформления заявок и их порционирования.	1. Обеспечить выполнение задания в соответствии с заказами, планом работы. 2. Оформить заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов и оформления холодных блюд и закусок. Проверить соответствие количества и качества поступивших продуктов по накладной. 3. Взвесить продукты, в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	2
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		60	
3.2.1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		6	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.			
3.2.1.1 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	1. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных соусов. 2. Разработка ассортимента, расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных	6	2

	соусов. 3. Организация рабочего места. 4. Подбор оборудования, инвентаря. 5. Приготовление соусов, масел и заправок. 6. Оценивание качества холодных соусов, определение условий реализации и хранения. 7. Способы оформления холодными соусами. 8. Правила подачи.		
3.2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		10	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.			
Тема 3.2.2.1. Приготовление и оформление салатов (из сырых овощей). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Разработка разнообразного ассортимента, проведение технологических расчетов. 3. Подготовка продуктов. 4. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 5. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов «Витаминный», белокочанной капусты, свежих огурцов и помидоров, лука, редиса, салат «Весна», краснокочанной капусты, квашеной капусты. Салат «Греческий», салата «Цезарь»,	2	2

	салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. 6. Правила подачи. 7. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		
Тема 3.2.2.2. Приготовление и оформление салатов (из вареных овощей). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. 4. Приготовление салатов из вареных овощей салат картофельный с грибами, салат картофельный, салат картофельный с сельдью, салат - коктейль. 5. Нарезка, оформление. 6. Правила подачи.	2	2
Тема 3.2.2.3. Приготовление и оформление салатов (винегреты). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления винегретов. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	2	2
Тема 3.2.2.4. Приготовление и оформление салатов (рыбные). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов из рыбы. Салат рыбный, салат с морепродуктами. 4. Приготовление и оформление салатов (рыбные).	2	2

	5. Правила подачи.		
Тема 3.2.2.5. Приготовление и оформление салатов (мясные). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления салатов. Салат мясной, салат столичный. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи. 6.Оценивание качества многослойных салатов. 7.Определение условий реализации и хранения	2	2
3.2.3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Оценка качества готовых изделий		14	
Тема 3.2.3.1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов. 4. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 5. Правила подачи.	2	2
Тема 3.2.3.2. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (открытые). Оценка	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов.	2	2

качества готовых изделий	4. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 5. Правила подачи.		
Тема 3.2.3.3. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закусочные). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Проверка качества гастрономических продуктов. 4. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями 5. Правила подачи.	2	2
Тема 3.2.3.4. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных закусок. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	2	2
Тема 3.2.3.5. Приготовление и оформление простых холодных закусок (рыбы и рыбных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных закусок. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	2	2
Тема 3.2.3.6. Приготовление и оформление простых холодных закусок (из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных закусок. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	2	2

Тема 3.2.3.7. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов). Оценка качества готовых блюд.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных блюд. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	2	2
3.2.4. Приготовление и оформление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий.		12	
Тема 3.2.4.1. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных блюд. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи.	6	2
Тема 3.2.4.2. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из, солёной, маринованной рыбы). Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных блюд. 4. Нарезка, оформление. 5. Правила подачи. 6. Определение условий реализации и хранения	6	2

3.2.5. Приготовление и оформление блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых изделий		12	
Тема 3.2.5.1. Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд	1. Организация рабочего места. 2. Разработка ассортимента, проведение технологических расчетов. 3. Выбор производственного инвентаря для приготовления простых холодных блюд. 4. Приготовление холодных закусок из мяса. 5. Правила подачи. 6. Оценивание качества сложных холодных блюд и закусок определение условий реализации и хранения.	12	2
Дифференцированный зачет	1. Выполнение практической работы, задания	6	3
		Всего 72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих, блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, лаборатория №20

Оснащение лаборатория №20

1.Оборудование:

Мебель:

Рабочие столы (метал.)

Стол тумбовый (метал.)

Шкаф-витрина

Стол кондитерский

СПРКн-1000х600х860, столешница - БУК (Россия)

Шкаф со столешницей

Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия)

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (Россия)

Слайсер HURAKAN HKN-HM220 (Китай)

Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570 (Китай)

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай)

Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия)

Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай)

Электромармит ЭМК-40Н (Россия)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Гриль-мастер Ф1КФЭ (Россия)

Фризер для мороженого Bartscher 135002

Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея)

Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050

Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R

Плита индукционная БОК HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Кофемашина Philips Series 3000 HD8825/09

Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5 (Китай)

Сокоохладитель CAB LUKE JUNIOR 2x6 (Италия)

Стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/7

Модуль для подогрева тарелок ATESY Perata (Россия)

Вакуумный упаковщик Apach AVM4 (Италия)

2.Инструменты и приспособления:

Куттер Gastrotag HR-6 (Китай)

Соковыжималка HURAKAN HKN-SPM(Китай)

Кофемолка Polaris PCG 1216A

Устройство для подогр.карамели с лампой ИФ-излучат Martellato

"Мармит д/шоколада (0+60С)

02120302 Сифон д/сливок «Крим профи» CreamProfiWh (Австрия)

"04010350 Горелка д/карамели MATFER (Франция)

Прибор контроля качества яиц Премьер ПКЯ-10

Пароварка Philips Daily Collection

HD9124/00

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, нормативно-технологической документации, электронных образовательных ресурсов, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2014 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2014 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2014 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2014 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2014 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2014 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2014 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2015 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.
11. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
12. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с
13. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

- сложного ассортимента. 4-е издание стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с
14. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 4-е изд. Учебник М:ИЦ Академия 2019г

Дополнительные источники:

- 1.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
- 2.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- 3.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 4.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 5.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 6.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 7.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2014 – 373 с.
- 8.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 512 с.
- 9.Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Информационные ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт"<https://biblio-online.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
6. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
7. <http://www.twirpx.com/file/128573/>.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла: концентрированно

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных блюд, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Формы контроля обучения: – практические задания по подготовке рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок; - оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с СанПиНами - соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Текущий контроль: практическое задание
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	

закусок. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Распознавать недоброкачественные продукты. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы тепловой обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Выбирать, применять различные способы хранения холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Соблюдать условия и сроки хранения. Безопасно использовать оборудование для упаковки соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд и закусок с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Порционировать различными способами холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента. Выбирать,	-обработка овощей, рыбы, мяса, мяса птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика и мяса с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - оценка качества готовых изделий, правил подачи соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
--	---

подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.

Проверять качество готовых блюд перед упаковкой, комплектованием. Соблюдать выход готовых блюд при порционировании (комплектовании).

Выбирать и применять виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Соблюдать условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.