

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено  
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

нормативный срок обучения 3 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. <b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2 Место учебной практики в структуре образовательной программы:** учебная практика УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу.

**1.3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен иметь **практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 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

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

<b>ВД</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем учебной практики и виды работ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
УП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>108</b>
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>6</b>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>102</b>
Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>108</b>	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6	2
	1. Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест при организации процессов приготовления и реализации		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		<b>102</b>	2
<b>Тема 1.2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	6	
	1. Приготовление бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	2. Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	3. Приготовление салатов из вареных овощей. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	4. Приготовление винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	5. Приготовление салатов из рыбы и нерыбного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	6. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	7. Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	8. Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	6	
	9. Приготовление закусок из овощей, грибов. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	10. Приготовление блюд и закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	11. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6	



	12..	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	13.	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	14.	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	15.	Приготовление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	16.	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	6	
	17.	Зачетное занятие	6	
		<b>Всего</b>	108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Поварское дело.

Оборудование мастерской Поварское дело:

##### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

##### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Кофемашина с капучинатором

Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)

##### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

##### **Механическое оборудование**

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Кофемолка

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов**

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

**Вспомогательное оборудование:**

Стеллаж

Моечная ванна двухсекционная

**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

Набор сотейников

Сковорода

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан

Венчик

Миски нержавеющая сталь

Сито

Лопатки (металлические, силиконовые)

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные

Набор ножей

Набор выемок

Корзина для мусора

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

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

**Основные источники:**

1. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) : учебник топ -50 – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Лутошкина, Г.Г. – Технческое оснащение и организация рабочего места (4-е издание) учебник топ -50. М.: Издательсий центр « Академия» 2019.

3. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

4. Матюхина, З.П - Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (11-е изд.) М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
5. Потапова, И.И. – Основы калькуляция и учета (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр «Академия» 2019.
6. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 11-е изд., учебник, М. : Издательский центр «Академия», 2019.
7. Усов, В.А. – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) учеб. пособие, М. : Издательский центр «Академия», 2019.

#### **Дополнительная литература:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
3. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
4. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014. – 24 с.
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с.

#### **Интернет ресурсы:**

[www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка результатов освоения учебной практики** осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знает:</b>		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос, устный опрос, тестирование
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;		
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
<b>Умеет:</b>		
рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
соблюдать правила		

<p>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>		