

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 1/13

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 2/13

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 3/13

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>страница</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020 Лист 4/13
--------------------	--------------------------	------------------------------------

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа учебной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью профессионального модуля **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.  
(место проведения практики)

### 1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Учебная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 концентрированно.

### 1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

**Целью практики** является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности:

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

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 5/13

контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 6/13

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов;

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 7/13

требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила
- подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы практики:**

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 8/13

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **72** часа по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

### **1.5. Форма аттестации по практике:**

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 9/13

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план практики

<b>№ п/п</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
1.	Отработать организацию процесса приготовления салатов.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
2.	Отработать организацию процесса приготовления винегретов.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
3.	Отработать организацию процесса приготовления открытых бутербродов.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
4.	Отработать организацию процесса приготовления закрытых бутербродов.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
5.	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром».	<b>6</b>	оценка практической деятельности
6.	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями».	<b>6</b>	оценка практической деятельности
7.	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями».	<b>6</b>	оценка практической деятельности
8.	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями».	<b>6</b>	оценка практической деятельности
9.	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами»	<b>6</b>	оценка практической деятельности
10.	Отработать организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из рыбы.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
11.	Отработать организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из мяса.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
12.	Отработать организацию процесса приготовления холодных соусов и декорирования блюд ими.	<b>6</b>	оценка практической деятельности
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	<b>д/зачет</b>

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 10/13

## 2.2. Содержание практики

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления салатов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1..
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления винегретов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления открытых бутербродов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления закрытых бутербродов.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром».	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Канapé с икрой и рыбными гастрономическими изделиями».	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями».	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		<b>Итого:</b>	<b>6</b>		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.1.

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 11/13

Индекс МДК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды формируемых компетенций	
				ОК	ПК
	банкетных закусок «Волованы с различными продуктами и кулинарными изделиями».	выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01		Отработать организацию процесса приготовления банкетных закусок «Волованы с различными гастрономическими товарами»	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9
	выполнение технологического процесса		5		
	заполнение отчетной документации		0,5		
	Итого:		6		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из рыбы.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления, оформления и отделки сложных блюд из мяса.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.2.
		выполнение технологического процесса	5		
		заполнение отчетной документации	0,5		
		Итого:	6		
МДК 02.01	Отработать организацию процесса приготовления холодных соусов и декорирования блюд ими.	получение продуктов и подготовка рабочего места	0,5	ОК 1-9	ПК 2.3
		выполнение технологического процесса	4		
		заполнение отчетной документации;подготовка к защите по практике (отчет ввиде презентации)	0,5		
		Итого:	6		
ВСЕГО:			72		

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2020</b>
		Лист 12/13

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2018. - 256
2. Скороходова Е.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Курс лекций. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2018г.
3. Скороходова Е.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Практикум. ГАПОУ ЧАО «ЧМК» 2018г.

Дополнительные источники:

4. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для студентов НПО/ Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 400 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для студентов НПО/ Н.И. Дубровская. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 160 с.
6. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 304 с.
9. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2020
		Лист 13/13

### **3.2. Материально-техническое обеспечение:**

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;
- договор.