

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
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<br>«ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
|                    |                          | 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»

Регистрационный № ПиКД (9) 224-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»  
Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

## **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>       |

## 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

|                    |                          |                       |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО<br>«ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
|                    |                          | 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

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<br/>«ЧМК»</b> | <b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b> | <b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</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<br/>«ЧМК»</b> | <b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b> | <b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</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<br/>«ЧМК»</b> | <b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b> | <b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b> |
|                            |                                 | Лист 9/13                    |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план практики

| №<br>п/п      | Виды работ  | Кол-во<br>часов | Формы и методы<br>контроля       |
|---------------|---|-----------------|----------------------------------|
| 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>                   |

## 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.  |

| Индекс<br>МДК | Виды работ  | Содержание работ  | Объем<br>часов | Коды<br>формируемых<br>компетенций |         |
|---------------|---|---|----------------|------------------------------------|---------|
|               |   |   |                | ОК                                 | ПК      |
|               | банкетных закусок<br>«Волованы с различными<br>продуктами и<br>кулинарными изделиями».  | выполнение технологического<br>процесса   | 5              |                                    |         |
|               |   | заполнение отчетной документации  | 0,5            |                                    |         |
|               |   | <b>Итого:</b>   | <b>6</b>       |                                    |         |
| МДК<br>02.01  | Отработать организацию<br>процесса приготовления<br>банкетных закусок<br>«Волованы с различными<br>гастрономическими<br>товарами» | получение продуктов и подготовка<br>рабочего места  | 0,5            | ОК<br>1-9                          | ПК 2.1. |
|               |   | выполнение технологического<br>процесса   | 5              |                                    |         |
|               |   | заполнение отчетной документации  | 0,5            |                                    |         |
|               |   | <b>Итого:</b>   | <b>6</b>       |                                    |         |
| МДК<br>02.01  | Отработать организацию<br>процесса приготовления,<br>оформления и отделки<br>сложных блюд из рыбы.                                | получение продуктов и подготовка<br>рабочего места  | 0,5            | ОК<br>1-9                          | ПК 2.2. |
|               |   | выполнение технологического<br>процесса   | 5              |                                    |         |
|               |   | заполнение отчетной документации  | 0,5            |                                    |         |
|               |   | <b>Итого:</b>   | <b>6</b>       |                                    |         |
| МДК<br>02.01  | Отработать организацию<br>процесса приготовления,<br>оформления и отделки<br>сложных блюд из мяса.                                | получение продуктов и подготовка<br>рабочего места  | 0,5            | ОК<br>1-9                          | ПК 2.2. |
|               |   | выполнение технологического<br>процесса   | 5              |                                    |         |
|               |   | заполнение отчетной документации  | 0,5            |                                    |         |
|               |   | <b>Итого:</b>   | <b>6</b>       |                                    |         |
| МДК<br>02.01  | Отработать организацию<br>процесса приготовления<br>холодных соусов и<br>декорирования блюд ими.                                  | получение продуктов и подготовка<br>рабочего места  | 0,5            | ОК<br>1-9                          | ПК 2.3  |
|               |   | выполнение технологического<br>процесса   | 4              |                                    |         |
|               |   | заполнение отчетной<br>документации; подготовка к защите<br>по практике (отчет в виде<br>презентации) | 0,5            |                                    |         |
|               |   | <b>Итого:</b>   | <b>6</b>       |                                    |         |
| <b>ВСЕГО:</b> |   |   | <b>72</b>      |                                    |         |

|                    |                          |                       |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО<br>«ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2022 |
|                    |                          | 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.

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

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