

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУЗОВатовский ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**Рабочая программа**  
**производственной практики ПП.03**  
**в рамках 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.**  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.  
по программе подготовки специалистов среднего звена

## Кузоватово 2019

Рабочая программа производственной практики ПП.03 (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), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года №31565

РАССМОТРЕНА

Цикловой методической комиссией  
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2016 № 1)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ПО  
ОГБПОУ «КТТ»

\_\_\_\_\_ Н.В. Филиппов

\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

Разработчик:

Панина Ирина Владимировна , преподаватель профессиональных дисциплин первой квалификационной категории в ОГБПОУ «КТТ».

## **1.Паспорт программы производственной практики ПП.03**

### **1.1.Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики ПП.03 является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках 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 окончании изучения МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента», МДК 03.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» (приказ министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828.), в части освоения квалификации специалист по поварскому и

кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): 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.

## **1.2 Цели производственной практики**

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся, в ходе освоения производственной практики должен

иметь практический опыт :

разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, 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;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля 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 использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим 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.

### **1.3. Количество часов на освоение практики:**

Всего- 180 часов

## 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование ПМ и видов работ ПП	П К	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
<b>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</b>				
		Тема 1.Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Работа с технологической документацией.	- Ознакомиться со структурой предприятия. - Прохождение ТБ. - Изучить нормативные документы и технологическую документацию.	6
1.Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкцией	П К 3 1	Тема 2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	- Организовать рабочее место приготовления холодных блюд кулинарных изделий и закусок; - проанализировать технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристику последовательности этапов.	6
		Тема 3. Характеристика процессов	- использовать требования к организации	6

ми и регламента ми.		приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; -выбирать температурный режим при подаче и хранении закусок сложного ассортимента.	
		Тема 4.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению , хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	- организовать техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента; - использовать виды, назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасности использования, правила ухода за ними; - обеспечить контроль санитарно-гигиенических требований к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	1 2
		Тема 5.Организация	- организовать хранение, отпуск	6

		и техническое оснащение работ по приготовлению , хранению, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос; - выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарных изделий и закусок.	
		Тема 6.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению , хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	- использовать комбинированные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции.	6
2. Ведение процесса приготовления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок.	П К 3 . 2 .	Тема 7.Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	- организовать рабочее место для холодных соусов и заправок сложного ассортимента; - проанализировать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа; - актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок; - использовать комбинирование различных способов	1 8



			и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов; - организовать современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, маонеза.	
		Тема 8. Приготовление , хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	- организовать отпуск холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача; - выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; - выбирать современные методы приготовления	1 2

			<p>(использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни;</p> <p>- обеспечить условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов .</p>	
3. Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации салатов.	П К 3 .3 .	Тема 9. Приготовление , подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	<p>- организовать рабочее место для приготовления салатов;</p> <p>- проанализировать актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента;</p> <p>- приготовить варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей;</p> <p>- выбирать комбинированные способы и современные методы</p>	1 2

			приготовления рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья: перемешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.	
		Тема 10. Приготовление , подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	- организовать подбор заправок к салатам сложного ассортимента по сочетаемости, взаимозаменяемост и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок; - произвести сервировку, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания ; - обеспечить контроль хранения и расход продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов ( НАССР).	1 8
4. Ведение процесса приготовления и оформления	П К . 3 .	Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации канапе,	- организовать рабочее для приготовления канапе и холодных закусок;	1 2

я, подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	4	холодных закусок сложного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проанализировать актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>- использовать органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо (из мяса и рыбы), террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мифея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени); паштета в тесте; паштетов и муссов запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок(тапас, ово-лакто, фингер фул).</li> </ul>	
		Тема 12. Приготовление , подготовка к реализации канапе, холодных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать комбинированные различные способы и современные методы приготовления,</li> </ul>	1 2

		закусок сложного ассортимента.	рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла сырного, желковой пасты, сырной пасты, селедочного масла, масла грибного, масла креветочного, чесночного масла); - организовать в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания ( «шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет); - обеспечить контроль условий и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
5. Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	П К 3 . 5 .	Тема 13. Приготовление , подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	- организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - проанализировать актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - приготовить блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	1 8

			<p>ассортимента ( рыба заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, ребешкт и т.д.);</p> <p>- органолептически оценивать качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- сбор данных для заполнения бракеражного журнала;</p> <p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении.</p>	
6.Ведение процесса приготовления и оформления, подготовки к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	П К 3 . 6 .	Тема. 14. Приготовление , подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	<p>- организовать рабочее место для ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>- приготовить актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>- организовать комбинированные способы и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента ( баранья нога шпигованная, свиная</p>	1 2

			<p>корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса);</p> <p>- обеспечить способы сохранения потерь и сохранения пищевой ценности продукта.</p>	
		<p>Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p>- использовать органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента ( галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы);</p> <p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении.</p>	1 2
		<p>Тема 16. Приготовление , подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>	<p>- сбор данных для заполнения бракеражного журнала;</p> <p>- Произвести творческое оформление и эстетичную подачу ( нарезка, порционирование и собирание продуктов с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка</p>	1 0

			<p>из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание);</p> <p>- использовать правила сервировки стола и подачи, температуру подачи холодных блюд;</p> <p>- выбирать посуду для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания;</p> <p>-использовать варианты оформления холодных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении;</p> <p>- обеспечить контроль качества и расхода продуктово. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
Форма итоговой аттестации: дифференцированный зачёт				2
Всего:				1 8 0



### **3. Условия организации и проведения производственной практики.**

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

Программа производственной практики реализуется на базах производственной практики: «Асахи», «Северный» «Кураж», «У Витька», «Арарат», «Сирень».

На данных предприятиях имеются заготовочные цеха по обработке мяса, рыбы и овощей. Цеха оснащены современным оборудованием: вакууматор, шкаф шоковой заморозки, электрическая мясорубка, производственные и разделочные столы, стеллажами, производственными ваннами, холодильными установками, весоизмерительными приборами, блендеры, настольные миксеры, тестомесильные машины. В горячем цехе имеется следующее оборудование: пароконвектоматы, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы. В цехах имеется кухонный инвентарь: профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркировки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки.

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

##### **Основные источники:**

1. Богачёва А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, учеб. пособие/авт. Составитель А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова, Ростов н/Д: Феникс, 2018 г.

2. 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 (1-е изд.) учебник, издательский центр «Академия», 2018 г. - 256 с.

3. Семичёва Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, Учебник, Семичева Г.П. М.: Академия, 2017 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2018 г.

2.Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2018 г.

3.Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2017 г.  
Интернет ресурсы:

Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»  
[Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>,  
свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные  
рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа  
<http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный  
ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. –  
Заглавие с экрана.

4 [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?  
docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/  
46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика ПП.03 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Производственная практика ПП.03 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **180 часов**. Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю 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, является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика ПП.03 обучающихся осуществляется на базовом предприятии «Асахи», «Сирень» «Кураж» «Северный», «У Витька», «Арарат», Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении ПП.03. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности. Организация производственной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения ПП.03 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт.

#### **4.Контроль и оценка результатов практики**

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

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодной кулинарной продукции.	Свободное владение приемами определения качества сырья.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству в процессе тренировочных упражнений производственной

		деятельности.
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.	Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого инвентаря и оборудования.
использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных блюд.	Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению сложных холодных блюд.
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.	Свободное владение методом контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.	Экспертная оценка выбора метода контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд.
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд.	Свободное владение выбором температурного и временного режима подачи и хранения сложной холодной продукции.	Экспертное наблюдение и оценка выбора температурного и временного режима подачи хранения холодных блюд.
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	Свободное владение различными методами оценки качества готовой продукции.	Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определение качества готовых изделий.

		Экспертное наблюдение за процессом приготовления. Экспертная оценка готовых блюд
--	--	---