

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС  
протокол № 3  
от « 16 » 12 2020 г.  
Утверждена приказом № 227-од  
от « 18 » 12 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**со сроком обучения 3года 10 месяцев**

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии ППКРС  
Председатель \_\_\_\_\_ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Кумертауский горный колледж ( ГАПОУ КГК)

Разработчик: Барсукова М.П., Максимова Т. Н. - мастера  
производственного обучения высшей квалификационной категории.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы учебной практики профессионального модуля  
**03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07. 12. 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора

№ 227 - од \_\_\_\_\_ от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» \_\_\_\_\_ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03.**

### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

Рабочая программа профессионального модуля **03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

**1.2. Цель и задачи учебной практики, требования к результатам освоения:** С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- 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.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- 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.

**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, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

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

В рамках освоения ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -**180** часов.

#### **Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).



При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.

При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата обучения
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
<b>ПК 3.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.3.1-3.6	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180			180
ПК 3.1.	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	12	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Тема 3.1. Подготовка рабочего места и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12
				Тема 3.2. Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.1-3.2.	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных	6	<i>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов,</i>	Тема 3.3. Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	6

	блюд, кулинарных изделий, закусок		<i>заправок разнообразного ассортимента</i>		
ПК 3.1, 3.3.		24	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	48
ПК 3.1.,3.4		24	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>	Тема 3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	18
				Тема 3.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента	18
ПК 3.1.,3.5		18	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>	Тема 3.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы	24
				Тема 3.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	6
ПК 3.1.,3.6		30	<i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i>	Тема 3.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса	30
				Тема 3.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы	12

				Тема 3.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи.	6
<i>Дифференцированный зачет</i>					0
	<b><i>ВСЕГО</i></b>	<b>180</b>			<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по программе учебной практики

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>180</b>	
<b>МДК 03.02.</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</i>			
<b>Тема 3.1. Подготовка</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

рабочего места и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1.	Организация рабочего места, подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	2
	2.	Подготовка сырья и исходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
<b>Тема 3.2.</b> Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок				
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</i>				
	<b>Содержание</b>		6	



<b>Тема 3.3.</b> Приготовление и организация непродолжительного хранения холодных соусов и заправки	1.	Приготовление холодных соусов и заправки. Организация непродолжительного хранения.	6	2
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>				
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>48</b>	
	1.	Приготовление салата из свежих овощей.	6	2
	2.	Приготовление салата из свежих овощей.	6	
	3.	Приготовление салата из вареных овощей.	6	
	4.	Приготовление салата из вареных овощей.	6	
	5.	Приготовление салата рыбного.	6	
	6.	Приготовление салата из морепродуктов.	6	
	7.	Приготовление салата столичного и мясного	6	

	8.	Приготовление винегрета.	6	
<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</i>				
<b>Тема 3.5.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1	Приготовление открытых бутербродов	6	2
	2.	Приготовление бутербродов – канапе с мясной гастрономией	6	
	3	Приготовление бутербродов – канапе с рыбной гастрономией	6	
<b>Тема 3.6.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1.	Приготовление холодных закусок из овощей. Оформление и подготовка к реализации.	6	2
	2.	Приготовление холодных закусок из яиц. Оформление и подготовка к реализации	6	
	3.	Приготовление холодных закусок из грибов. Оформление и подготовка к реализации	6	

<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</i>				
	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 3.7.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы	1.	Приготовление закуски «Жареная рыба под маринадом». Оформление и подготовка к реализации.	6	2
	2.	Приготовление закуски: «Фаршмак из сельди». Оформление и подготовка к реализации	6	
	3.	Приготовление закуски «Сельдь с гарниром»	6	
	4.	Приготовление холодной закуски: «Рыба заливная с гарниром»	6	
	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.8.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья	1.	Приготовление: холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	

<b>Виды работ:</b> <i>Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</i>				
	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 3.9.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса	<b>1.</b>	Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.	6	2
	2.	Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.	6	
	3.	Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром».	6	
	4.	Приготовление холодных блюд из мяса: «Язык заливной». Оформление, подготовка к реализации.	6	
	5.	Приготовление холодной закуски: «Паштет из печени».	6	
<b>Тема 3.10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	<b>1</b>	Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации	6	

из домашней птицы	<b>2</b>	Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Тема 3.11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из дичи	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Приготовление холодных блюд из мяса кабана, зайчатины. Оформление и подготовка к реализации	<b>6</b>	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>0</b>	
<b>ВСЕГО</b>			<b>180</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Учебная практика профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:»** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».

Необходимое оборудование:

- Пароконвектомат ПКА- 6-1\3П
- Умягчитель воды DVA -8
- Конвекционная печь ПКЭ - 4Э
- Фризер для мороженого ICM-1518
- Весы настольные электронные ВТ-40
- Кофемолка GL-CG888
- Машина кухонная универсальная УКМ
- Миксер для молочных коктейлей W-MS-10
- Слайсер гастрономический HBS -361M
- Плита индукционная TZBT -350D2
- Планетарный миксер GL-SM600W
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод GL-PJ-999
- Миксер GL-НМ-305Р
- Мармит ZCK 165 ВТ
- Холодильник Свияга
- Ларь морозильный Свияга-158-1
- Вакуумный упаковщик DZ 300А
- Нитраттестер «СОЭКС»;
- Овоскоп ПКЯ -10

- Шкаф расстойный ШРТ -8-01Э
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO HY-81
- Жарочный шкаф
- Стол производственный
- Стол кондитерский СКР -7-2
- Мясорубка электрическая BRAUN
- Блендер GL-BL850G

### **Необходимый инвентарь:**

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шнура;
- половник;
- тупка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- Посуда

### **Учебная кухня ресторана:**

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные обучающие материалы).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

### **Дополнительные источники/дополнительная литература:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.



3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.

4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

### **Интернет-ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

16. Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа:

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:

<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)

6. <http://www.ru>

7. Сайт [academia-moscow.ru](http://academia-moscow.ru)

8. Сайт [book.ru](http://book.ru)

### **4.3. Общие требования к организации практики**

Учебная практика реализуется в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков» профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля. Возможно чередование учебной практики с теоретическим обучением. В заключении практики проводится дифференцированный зачет.

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется на базе колледжа, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии.

По результатам практики руководителем практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	- Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;	Экспертная оценка результатов

для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества сырья по органолептической оценке;</li> <li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья;</li> </ul>	<i>деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики, выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</li> <li>- соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Защита практической работы; отчеты в дневниках о выполнении видов работ.</i></p> <p><i>выполнение отчета, Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы, доказывает свое участие в выполнении работ.</i></p>
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i></p>
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление бутербродов,</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p> <p><i>выполнение отчета, заполнение дневника по</i></p>

	<p>канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul>	<i>практике</i>
<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i></p>
<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i></p>
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы	Распознавать задачу и/или	<i>Экспертное</i>

решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. задач	проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	<i>наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	.	<i>Экспертное наблюдение и оценка</i>

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной</i>

профессиональной сфере	профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>практике</i>
------------------------	--	-----------------

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.



## Отчет по учебной практике

### СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Основная часть

1.1 Правила личной гигиены

1.2 Перечень выполненных работ программы учебной практики

1.3 Индивидуальное практическое задание

1.4 Технологические карты

2 Организация рабочего места

2.1 Организация работы цеха

3 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на учебной практике

3.1 Требования безопасности перед началом работы

3.2 Требования безопасности во время работы

3.3 Требования безопасности при работе в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

Министерство образования и науки  
Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

*ОТЧЕТ*  
*по учебной практике*

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок разнообразного ассортимента**

Студент \_\_\_\_\_ Группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

Мастер производственного обучения  
ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_

Подпись

2020

ГАПОУ Кумертауский горный колледж

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

учебной практики ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент группы \_\_\_\_\_ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

---

(ФИО студента)

**Виды работ выполняемые на учебной практике:**

1. Организация рабочего места, подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Подготовка сырья и исходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
3. Приготовление холодных соусов и заправок. Организация непродолжительного хранения.
4. Приготовление салата из свежих овощей.
5. Приготовление салата из свежих овощей.
6. Приготовление салата из вареных овощей.
7. Приготовление салата из вареных овощей.
8. Приготовление салата рыбного.
9. Приготовление салата из морепродуктов.
10. Приготовление салата столичного и мясного
11. Приготовление винегрета.
12. Приготовление открытых бутербродов
13. Приготовление бутербродов – канапе с мясной гастрономией
14. Приготовление бутербродов – канапе с рыбной гастрономией
15. Приготовление холодных закусок из овощей. Оформление и подготовка к реализации.
16. Приготовление холодных закусок из яиц. Оформление и подготовка к реализации
17. Приготовление холодных закусок из грибов. Оформление и подготовка к реализации
18. Приготовление закуски «Жареная рыба под маринадом». Оформление и подготовка к реализации.
19. Приготовление закуски: «Фаршмак из сельди». Оформление и подготовка к реализации
20. Приготовление закуски «Сельдь с гарниром»
21. Приготовление холодной закуски: «Рыба заливная с гарниром»
22. Приготовление: холодных блюд из нерыбного водного сырья.
23. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.
24. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.

25. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром».
26. Приготовление холодных блюд из мяса: «Язык заливной». Оформление, подготовка к реализации.
27. Приготовление холодной закуски: «Паштет из печени».
28. Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации
29. Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации
30. Приготовление холодных блюд из мяса кабана, зайчатины. Оформление и подготовка к реализации

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Аттестационный лист  
по производственной практике ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента)

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**  
**Место прохождения:** лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления  
холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
сладких блюд и напитков». (ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2  
успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю  
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента.

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Организация рабочего места, подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
2. Подготовка сырья и исходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
3. Приготовление холодных соусов и заправок. Организация непродолжительного хранения.	6	
4. Приготовление салата из свежих овощей.	6	
5. Приготовление салата из свежих овощей.	6	
6. Приготовление салата из вареных овощей.	6	
7. Приготовление салата из вареных овощей.	6	
8. Приготовление салата рыбного.	6	
9. Приготовление салата из морепродуктов.	6	
10. Приготовление салата столичного и мясного	6	
11. Приготовление винегрета.	6	
12. Приготовление открытых бутербродов	6	
13. Приготовление бутербродов – канапе с мясной гастрономией	6	
14. Приготовление бутербродов – канапе с рыбной гастрономией	6	
15. Приготовление холодных закусок из овощей. Оформление и подготовка к реализации.	6	
16. Приготовление холодных закусок из яиц. Оформление и подготовка к реализации	6	

17. Приготовление холодных закусок из грибов. Оформление и подготовка к реализации		
18. Приготовление закуски «Жареная рыба под маринадом». Оформление и подготовка к реализации.	6	
19. Приготовление закуски: «Фаршмак из сельди». Оформление и подготовка к реализации	6	
20. Приготовление закуски «Сельдь с гарниром»	6	
21. Приготовление холодной закуски: «Рыба заливная с гарниром»	6	
22. Приготовление: холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	
23. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.	6	
24. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.	6	
25. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром».	6	
26. Приготовление холодных блюд из мяса: «Язык заливной». Оформление, подготовка к реализации.	6	
27. Приготовление холодной закуски: «Паштет из печени».	6	
28. Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации	6	
29. Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации	6	
30. Приготовление холодных блюд из мяса кабана, зайчатины. Оформление и подготовка к реализации	6	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций	
Профессиональные компетенции	Отметка об освоении (освоил /не освоил)
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	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики (с указанием освоенных компетенций и выполненных работ):**

---



---



---



---



---



---

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ (ФИО) мастер п/о

## ИТОГИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Заключение руководителя учебной практики от колледжа


Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

## РАБОЧИЙ ДНЕВНИК по учебной практике

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок разнообразного ассортимента**

Студента \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».  
(ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2

Зам. директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя учебной практики
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
	2. Подготовка сырья и исходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
	3. Приготовление холодных соусов и заправок. Организация непродолжительного хранения.	6	
	4. Приготовление салата из свежих овощей.	6	
	5. Приготовление салата из свежих овощей.	6	
	6. Приготовление салата из вареных овощей.	6	
	7. Приготовление салата из вареных овощей.	6	
	8. Приготовление салата рыбного.	6	
	9. Приготовление салата из морепродуктов.	6	
	10. Приготовление салата столичного и мясного	6	
	11. Приготовление винегрета.	6	
	12. Приготовление открытых бутербродов	6	
	13. Приготовление бутербродов – канапе с мясной гастрономией	6	
	14. Приготовление бутербродов – канапе с рыбной гастрономией	6	
	15. Приготовление холодных закусок из овощей. Оформление и подготовка к реализации.	6	
	16. Приготовление холодных закусок из яиц. Оформление и подготовка к реализации	6	
	17. Приготовление холодных закусок из грибов. Оформление и подготовка к реализации	6	
	18. Приготовление закуски «Жареная рыба под маринадом». Оформление и подготовка к реализации.	6	
	19. Приготовление закуски: «Фаршмак из сельди». Оформление и подготовка к реализации	6	
	20. Приготовление закуски «Сельдь с гарниром»	6	
	21. Приготовление холодной закуски: «Рыба заливная с гарниром»	6	
	22. Приготовление: холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	

	23. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.	6	
	24. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясное ассорти». Оформление, подготовка к реализации.	6	
	25. Приготовление холодных блюд из мяса: «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром».	6	
	26. Приготовление холодных блюд из мяса: «Язык заливной». Оформление, подготовка к реализации.	6	
	27. Приготовление холодной закуски: «Паштет из печени».	6	
	28. Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации	6	
	29. Приготовление холодных блюд из домашней птицы. Оформление и подготовка к реализации	6	
	30. Приготовление холодных блюд из мяса кабана, зайчатины. Оформление и подготовка к реализации	6	