

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом  
от «23» мая 2025 г. № 192 о/д  
Директор ГБПОУ «ТТТ»  
\_\_\_\_\_ Д. А. Корюхов

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПП.03 Производственная практика**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2025

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «Положение о практической подготовке обучающихся», зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 года, регистрационный № 59778.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»  
в с. Октябрьское

Разработчик: Прутян Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей  
обще профессиональных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

## Содержание

Общая характеристика рабочей программы производственной практики.....	4
Структура и содержание рабочей программы производственной практики.....	5
Условия реализации рабочей программы производственной практики .....	8
Контроль и оценка результатов рабочей программы производственной практики...	10

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

### 1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Владеть навыками
ПК 3.1	Подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 3.2	Приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
ПК 3.3	Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.5	Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.6	Приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: 36 часов  
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Структура производственной практики

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

### 2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Код ПК, ОК
1	2	3	4	5
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
Тема 3.1	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним соответствие технологическим требованиям к бутербродам, салатам с и простым холодным блюдам и закускам при приёмке продуктов со склада.	12	
Тема 3.2	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Подготовка основных продуктов и	6	

		дополнительных ингредиентов к ним к использованию		
Тема 3.3	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	12	
Тема 3.4	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	- Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением	6	

		технологических и санитарно-гигиенических режимов		
Тема 3.5	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса	12	
Тема 3.6	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; -Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	12	
Тема 3.7	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды; -Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания	6	
Дифференцированный зачет			6	

		Всего часов	72	
--	--	-------------	----	--



### **3. Условия реализации производственной практики**

3.1. Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на территории Октябрьского муниципального округа на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

#### **3.2. Информационное обеспечения реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

##### **3.2.2. Электронные ресурсы**

Электронные учебники:

1. «Повар. Приготовление вторых блюд».
2. «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
3. «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».
4. Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
5. Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

##### **3.2.3 Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2022.
2. ТитцО, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2024.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2023.

##### **3.2.4 Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф>...neryibnogo-vodnogo-syirya.html

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
<b>ПК 3.1.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– Подготовка к работе, подбор, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>– Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дифференцированный зачет.
<b>ПК 3.2.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 3.3.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента;</li><li>– Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики Дифференцированный зачет
<b>ПК 3.4</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li><li>– Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет

