

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»**

**По профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса  
приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции»**

**Количество часов 36**

**Селенгинск  
2019**

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
Председатель ПМК  
Вторушина / Е.В Вторушина/  
«    »    20    г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР  
Мордовская О.Н. Мордовская  
«    »    20    г.

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель МЦ  
Орлова Т.В. Орлова  
« 04 » марта 20 19 г.

1. **Автор:** Сучкова Татьяна Викторовна – преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы учебной практики.....	11
4. Требования к условиям проведения учебной практики.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	18

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции .

### 1.1. Цели и задачи учебной практики

**Цель учебной практики:** формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта деятельности в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы в учебный кулинарный цех техникума для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

В ходе прохождения учебной практики студент должен иметь **практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**Знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### **Количество часов на освоение программы учебной практики**

Программа учебной практики рассчитана на 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	ПО 1.1.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	У 1.1.1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	З 1.1.1. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; З 1.1.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
ОК 1-9 ПК.2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	ПО 1.1.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	У 1.1.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	З1.1.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
ОК 1-9 ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	ПО 1.1.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	У 1.1.3 проводить расчеты по формулам;	З1.1.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; З 1.14 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления

			сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
	ПО 1.1.4 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У 1.1.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	З 1.1.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; З 1.1.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; З 1.1.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
	ПО 1.1.5 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	У 1.1.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	З 1.1.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; З 1.1.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и



			<p>сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;  З 1.1.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;  З 1.1.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  З 1.1.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>
	<p>ПО 1.1.6 декорирования блюд сложными холодными соусами;</p>	<p>У 1.1.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>З 1.1.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  З 1.1.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p>
<p>ОК 1-9  ПК2.4  <i>Организовывать свою деятельность в приготовлении сложной холодной</i></p>	<p>ПО 1.1.7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>У 1.1.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>	<p>З 1.1.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;  З 1.1.8 температурный и</p>

<p>кулинарной продукции</p>			<p>санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;  3 1.1.12  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;  3 1.1.21  требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;  3 1.1.22  риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;  3 1.1.23  методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
-----------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

<b>№</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
Раздел 1	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>6</b>
Раздел 2	Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов	<b>12</b>
Раздел 3	Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок	<b>6</b>
Раздел 4	Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<b>12</b>
	<b>Всего</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции		<b>6</b>	
Тема 1.1.	Виды работ		
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, Органолептическая оценка качества Технология приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции	6	ПК 2.1 <i>ПК 2.4</i> ОК 6. ОК 8.
Раздел 2 Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов		<b>6</b>	
Тема 1.2.	Виды работ		
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления соусов температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы подачи	6	ПК2.3 <i>ПК 2.4</i> ОК 6. ОК 8.
Раздел 3 Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок		<b>12</b>	
Тема 3.1	Виды работ		
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления и оформления сложных бутербродов, оформления сложных закусок отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	6	ПК2.1 <i>ПК 2.4</i> ОК 6. ОК 8.
	2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления сложных мясных и рыбных салатов отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	6	ПК2.1 <i>ПК 2.4</i> ОК 6. ОК 8.

Раздел 4 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		<b>12</b>	
	Виды работ	6	
Тема 4.1	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления и оформления холодных блюд из мяса, птицы, блюд из рыбы отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
	2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	6	ПК 2.2 ПК 2.4 ОК 6. ОК 8.
ВСЕГО		36	

## **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Учебная практика является практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории техникума учебный кулинарный цех.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов:

Технические средства обучения:

-кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

-комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

## **4.2. Информационное обеспечение**

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “Профикс” Санкт- Петербург
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
6. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **4.3. Организация учебной практики**

Учебная практика организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Учебная практика проводится в подгруппах по 10-15 человек.

Учет учебной практики ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю.



## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности**

На всех этапах учебной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

### **5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики**

На всех этапах, учебная практика разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером производственного обучения. Текущий контроль осуществляется на каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы учебной практики.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. На учебной преподаватель (мастер п/о) ведет Журнале учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в зачетную книжку

успеваемости обучающегося руководителем практики на основании анализа результатов текущего контроля выполнения всех видов работ, предусмотренных программой учебной практики и дифференцированного зачета, проводимого по завершении программы практики.