

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Председатель _____
/ М.В. Никишина /
Протокол № 1
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е.А. Маркелова
«__» _____ 2020г.

Программа учебной практики 02
ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»

Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

(профиль: социально-экономический)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

«__» _____ 2020г

м.п.

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики

- Целями учебной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения практики обучающийся 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;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, 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;

технологии 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

- 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	36	Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	Тема.2.1. Разработать ассортимент сложных холодных блюд и соусов; рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.	6
			Организация процесса приготовления и приготовление, сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.	Тема.2.2. Приготовление и оформление канапе, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 2.3. Приготовление и оформление холодных закусок из мяса, домашней птицы.	12
			Организация процесса приготовления и приготовление,	Тема 2.4. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Тема 2.5. Приготовление сложных холодных соусов.	12

			оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы и соусов.		
				Дифференцированный зачет	6
	Всего часов				36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		36
<i>Виды работ:</i> <i>Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов.</i> <i>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</i>		

<p>Тема.2.1. Разработать ассортимент сложных холодных блюд и соусов; рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов. Разработать технологическую карту на заданное блюдо. Рассчитать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов (определение массы нетто, брутто, количества потерь при т/о массы сырья нетто и п/ф, массы готового изделия).</p>	<p>6</p>
<p><i>Организация процесса приготовления и приготовление, сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.</i></p>		
<p>Тема.2.2. Приготовление и оформление канапе, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов для приготовления канапе, холодных закусок из овощей, грибов и яиц, рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовления масляных смесей для канапе. Использование различных технологий приготовления канапе из песочного, слоеного теста, хлеба (канапе с сыром, с бужениной и окороком, с паштетом, килькой и яйцом, тарталетки с беконом и зеленым луком), закусок из овощей (помидоры, фаршированные овощами, салатами), грибы (фаршированные шампиньоны, жульен из кальмаров); яиц (яйца, фаршированные шпротами, грибами), сложных холодных закусок из рыбы (сельдь с гарниром, заливная рыба) и нерыбного водного сырья (салат из крабов, мусс из креветок). Сервировка и оформление канапе, сложных закусок из овощей, грибов и яиц, сложных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.3. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из мяса, домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных холодных закусок из мяса (заливное из мясных продуктов, язык отварной; закуски из мясных гастрономических продуктов), сложных холодных закусок из домашней птицы (суфле из курицы с овощами, мусс из мяса цыпленка, салат из домашней птицы по-московски). Сервировка и оформление сложных закусок из мяса, домашней птицы. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>

<p><i>Организация процесса приготовления и приготовление, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы и соусов.</i></p>		
<p>Тема 2.4. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных холодных блюд из рыбы: рыба отварная целиком, рыба заливная целиком, рулет заливной из трески), сложных холодных блюд из мяса (жаркое по-римски, рулеты запеченные), сложных холодных блюд из домашней птицы (курица галантин, утка фаршированная целиком). Декорирование блюд сложными холодными соусами. Сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Выдерживание температуры при подаче и хранении. Проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.5. Приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Использование различных технологий приготовления сложных холодных соусов на уксусе (соус хрен с уксусом, ремулад, соус винегрет; заправки на растительном масле (заправка горчиная для салатов, заправка горчиная для сельди; на масляных смесях (масло зеленое, килечное, с сыром, с горчицей). Выдерживание температуры подачи при подаче и хранении сложных холодных соусов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>6</p>
<p>Всего часов</p>		<p>36</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

- 1 Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ» и др.
- 2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. М: Хлебпродинформ, 1996 г.
- 3 Справочник технолога общественного питания // А. И. Мглинец и до., М.: Колос, 2000 г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Проверка органолептическим способом качества гастрономического сырья Подбор производственного инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления сложной кулинарной продукции. Соблюдение последовательности выполнения технологических операций	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной практике;
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Проверка органолептическим способом качества мяса, рыбы и птицы. Подбор производственного инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления сложной кулинарной продукции. Соблюдение последовательности выполнения технологических операций	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной практике;
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Проверка органолептическим способом качества сырья Подбор производственного инвентаря, оборудования для подготовки сырья и приготовления сложной кулинарной продукции. Соблюдение последовательности выполнения технологических операций	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной практике;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, -таблиц, - докладов
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации

		автоматизированного технологического оборудования
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.