

**Приложение 4.3.43.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
УП.02 учебной практики
по профессиональному модулю ПМ.02
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной
продукции»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Ардатов
2017**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«28» 08 2014 г

Разработчики:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

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

СОДЕРЖАНИЕ

- Паспорт программы учебной практики
- Область применения программы учебной практики по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания
- Требования к результатам освоения программы учебной практики
- Количество часов учебной практики на освоение профессиональных
модулей
- Информационное обеспечение обучения
- Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы учебной практики по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной практики по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания является основой профессиональной подготовки обучающихся.

Учебная практика

- ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

Программа учебной практики предназначена для формирования профессиональных навыков и освоения общих и профессиональных компетенций у обучающихся по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Целью учебной практики является подготовка будущего специалиста (техника-технолога) к самостоятельной работе на предприятии.

Объем, содержание и сроки проведения учебной практики определяются Учебным планом основной профессиональной образовательной программы, составленным на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана по специальности 19.02.10. Технология общественного питания.

Учебная практика проводится на предприятиях общественного питания города. Контроль над прохождением учебной практики осуществляется руководителем практики.

Перед началом учебной практики, проводится инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности.

1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики

В период прохождения учебной практики у обучающихся формируются первоначальные практические профессиональные умения в рамках профессионального модуля ПМ. 02. ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Во время прохождения учебной практики обучающиеся готовятся к следующему виду деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Основной задачей учебной практики является подготовка специалистов, обладающих общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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-коммуникативные 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.

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 и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

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 Количество часов учебной практики
на освоении профессионального модуля**

УП	Учебная практика	2нед.	72	ОК 1 – 9 ПК 2.1 – 2.3
-----------	-------------------------	--------------	-----------	----------------------------------

	Виды работ	КОЛ-ВО часов	разряд
УП. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок			
1	Разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	6	3
2	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	6	3
3	Оценка качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. Оформление и отпуск канапе, легких и сложных холодных закусок с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции.	6	3
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
4	Разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12	3
5	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	12	3
6	Оценка качества готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Отпуск сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции.	12	3
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов			
7	Разработка ассортимента сложных холодных соусов. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.	6	3
8	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	6	
9	Оценка качества сложных холодных соусов. Соблюдение правил отпуска и хранения сложных холодных соусов с учетом санитарных требований и требований безопасности пищевой продукции. Дифференцированный зачет.	6	3
Итого		72	

2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная учебная литература:

- 1.Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.
- 2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 2.Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znanium.com/catalog.php>

Дополнительные источники:

- 1.Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 2.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» .2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 5.Ивенская О. Кулинарная энциклопедия 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров 2015г. Электронный ресурс; <http://www.znanium.com>.
- 7.Васильева Я.В Мясные деликатесы по-домашнему: Закуски. Салаты. Заливное.2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 8 .Все о кулинарии. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"
.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.
Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>
2. «Просто вкусно и полезно»
Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>
- 3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

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

Таблица 1 - Формы и методы контроля и оценки освоенных общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные	- демонстрация выполнения профессиональных	

технологии в профессиональной деятельности.	задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

Таблица 2 - Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций

Раздел (тема) междисциплинарно го курса	Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления канapé, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канapé, легких и сложных холодных закусок	разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей для изготовления сложных	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости) Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Дифференцированный зачет по учебной практике

		<p>холодных закусок; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	
<p>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы,</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

		<p>оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</p>	
<p>Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов</p>	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления холодных соусов осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству проверка на соответствие качества согласно технологической карте. Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

