

**Приложение 5.4.1.2  
к ОПОП по ППССЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
учебной практики**

**УП.02 по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское  
2020г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
по программам подготовки специалистов  
среднего звена

Протокол № 1

от «11» августа 2020г.

Председатель Лавина /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **УП.02 по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### **1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).**

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

#### **1.2 Цели и задачи учебной практики.**

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной практики 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 временный 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 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 из 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. Блюда 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.

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

#### **Требования к результатам освоения учебной практики**

<b>ВПД</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>

#### **1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

На учебную практику:

УП.02 – 72 часа.

#### **1.4 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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.

освоение профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1, 2, 3,4, 5,6, 7, 8, 9	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	2 недели – 72 часа



### 3.2 Содержание учебной практики по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование тем, разделов	Темы занятий	Количество час.
Тема 1. Приготовление легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции	Инструктаж по Т.Б. Работа с нормативными документами (сборником рецептур). Решение ситуационных задач, оформление технологических карт.	6
	Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление и оформление закусок из яиц.	6
	Приготовление и оформление закусок из свежих овощей и грибов. Приготовление и оформление горячих закусок	6
	Приготовление и оформление закусок из мяса и мясной гастрономии	6
	Приготовление и оформление закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
Тема 2. Приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и с/х птицы для сложной кулинарной продукции	Работа с нормативными документами (сборником рецептур). Оформление технологических карт, решение ситуационных задач	6
	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей. Приготовление и оформление салатов из вареных овощей	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы, и рыбной гастрономии. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из с/х птицы	6
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из субпродуктов. Ознакомления с правилами оформления, и отпуска холодных блюд и закусок	6
Тема 3. Технологические процессы приготовления сложных холодных соусов	Работа со сборником рецептур, оформление технологических карт.	6
	Приготовление и подача соусов на растительном масле. Приготовление и подача салатных заправок. Приготовление и подача соуса майонез и его производных. Приготовление и подача соусов яично-масляных. Приготовление и подача соусов на уксусе.	4
	Дифференцированный зачет	2

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и учебного кулинарного цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы
- набор для карвинга, посуда и инвентарь;
- разделочные доски с маркировкой МС, РС, ПС, ОС, З;
- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, ножи поварские;
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование.

**Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. – (ЭБС «Знаниум»).

**Дополнительная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 376 с. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

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

### **5.1 Форма отчетности**

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является составление отчета по результатам практики.

### **5.2 Структура отчета и порядок его составления**

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные

документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

### 5.3 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

**ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>-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 холодных закусок;                      -осуществление точного и правильного взвешивания на весах;                      -организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;                      -приготовление овощей для холодных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение,</li> <li>• оценка практической деятельности</li> </ul>

	<p>сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-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, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение, оценка практической деятельности</li> </ul>
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устный опрос,</li> <li>• наблюдение, оценка практической деятельности</li> </ul>

	<p>оборудования и инвентаря;</p> <p>-расчет сырья для приготовления холодных соусов</p> <p>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления холодных соусов</p> <p>-приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и уровень сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>– Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах;</li> <li>– Системность работы над всеми видами заданий (учебная, творческая, кружковая, практическая работа)</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач;</li> <li>- Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы</li> <li>- Качество выполненных работ и заданий</li> </ul>	
ОК.3.Принимать решения в стандартных и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных</li> </ul>	

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	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.	-Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач; - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Активность использования информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности (в т.ч. во внеаудиторной работе)	
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– Взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации..	- Самоанализ достижений в области профессионального и личностного развития согласно поставленным целям и задачам; - Положительная динамика в организации деятельности по самообразованию, участию в конкурсах	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– - Проявление интереса и анализ инноваций в области организации торговли и товародвижения;	