

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Омской области "Павлоградский техникум  
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

"28" 08 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по специальности 19.02.10

**Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области " Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин -старший мастер

Л.А Зарипова. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

**РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ**

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «27» 08 2019г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**

### **Область применения программы**

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

**ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных

блюдов из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

Целью учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

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

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности 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: 42 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

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.

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
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.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством,

	потребителями
OK7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
OK8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
OK9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. Тематический план учебной практики ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 2.1	<b>Раздел 1.</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	12
ПК 2.2	<b>Раздел 2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	18
ПК 2.3	<b>Раздел 3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	6
Дифференцированный зачёт		6
Всего		42

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</b>		<b>12</b>
<b>Тема.1.1.</b> Приготовление канапе, открытых, закрытых и закусочных бутербродов.	Инструктаж по технике безопасности. Нарезка хлеба,. Подготовка гастрономических продуктов из мяса, рыбы: очистка, нарезка, порционирование. Выпечка изделий из слоёного теста, заварного, сдобного , пресного. Приготовление канапе на хлебобулочных изделиях. Различные варианты оформления канапе. Подготовка овощей и зелени для оформления бутербродов. Расчет массы сырья для канапе. Сервировка и оформление канапе и бутербродов	6

	Оформить технологические карты.	
<b>Раздел 1.2.</b> Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов и винегретов и заправок к ним.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте Подготовка продуктов для закусок: очистка, нарезка,. Приготовление закусок из овощей. Салаты из сырых овощей: салат из капусты, помидор, огурцов, редиса, редьки. Доведение до вкуса. Расчет массы сырья, проверка качества. Сервировка и оформление легких закусок. Бракераж блюд. Оформить технологические карты.	<b>6</b>
<b>Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 2.1.</b> Выполнение работ по организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.	Разработать ассортимент блюд из рыбы. Рассчитать сырье и п-ф для блюд. Приготовить блюда из рыбы :сельдь рубленая, рыба под майонезом, рыба под маринадом. Оформить и декорировать блюда. Применить карвинг для оформления. Сделать бракераж готовых блюд. Разработать ассортимент блюд из рыбы. Рассчитать сырье и п-ф для блюд. Приготовить блюда из рыбы: заливная , фаршированная. Оформить и декорировать блюда. Применить карвинг для оформления. Сделать бракераж готовых блюд. Оформить технологические карты.	<b>6</b>
<b>Тема 2.2.</b> Выполнение работ по организации и	Разработать ассортимент блюд из мяса. Рассчитать сырье и п-ф для блюд: ростбиф, говядина заливная, паштет из печени, поросенок фаршированный	<b>6</b>

приготовлении сложных холодных блюд из мяса	<p>Приготовить блюда используя различные технологии.</p> <p>Сервировать и оформить блюда.</p> <p>Декорировать соусами, подобрать гарнир.</p> <p>Сделать бракераж готовых блюд.</p> <p>Оформить технологические карты.</p>	
<b>Тема 2.3.</b> Выполнение работ по организации и приготовлении сложных холодных блюд из домашней птицы.	<p>Разработать ассортимент блюд из птицы. Рассчитать сырье для блюд: курица галантин, филе из кур фаршированное, паштет из птицы, сыр из дичи и домашней птицы.</p> <p>Приготовить сложные блюда, используя различные технологии. Сервировать и оформить блюда.</p> <p>Сделать бракераж блюд.</p> <p>Оформить технологические карты.</p>	6
<b>Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</b>		6
<b>Тема 3.1.</b> Выполнение работ по организации и приготовлении сложных холодных заправок и соусов	<p>Ознакомление с соусным отделением, оборудованием. Инвентарем. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление соусов на растительном масле: соус майонез и его производные, заправки.</p> <p>Приготовление холодных соусов на уксусе: маринад овощной, соус хрен и его производные, масляные смеси, соусы европейской кухни.</p> <p>Рассчитать сырье, оформить технологические карты. Декорировать тарелки соусом.</p> <p>Бракераж. Правила хранения. Расчет сырья, оформление карт.</p>	6
Дифференцированный зачет		6



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования, инструментов и приспособлений, средств обучения.

### **Учебная мастерская технологии продукции общественного питания**

#### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оснащение:**

Оборудование: Весы настольные; шкаф жарочный, машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания, плита электрическая, раковина для мытья рук, стеллаж, холодильные камеры, производственные столы, стационарные моечные ванны.

Инструменты и приспособления: кондитерский мешок, фигурные насадки для кондитерского мешка, скалка, формы для выпекания изделий, ножи поварской тройки, ножи гастрономические, приспособления для фигурной нарезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд.

Средства обучения: комплект бланочной документации (технологические карты, технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд, калькуляционный карточки), муляжи, плакаты, стенды, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ( 2013г.), Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, справочно-правовая система «Гарант».

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 176с.

##### **Дополнительные источники**

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160с.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2012. – 318с.
3. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные

блюда: учеб пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 400с.

4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 512с.

5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 304с.

6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 192с.

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://izuminka.net/>- «Изюминка» рецепты, статьи, полезные советы
2. <http://hlebopechka.ru/>- «Хлебопечка»отзывы, рецепты, инструкции
3. <http://www.smachno.ua/> - Кулинарный портал «Смачно»
4. <http://www.chefalex.ru/> - А. Селезнев
5. <http://gotovim-doma.ru/>- Готовь дома!
6. <http://kuking.net/>- Кулинарные рецепты для всех и на любой вкус.
7. <http://povarenok.ru/recipes/category/12/> - Салаты на портале Поваренок.ру
8. <http://lublugotovit.ru/>- Кулинарные рецепты
9. <http://www.myrecepts.com/> - Большой выбор кулинарных рецептов с пошаговыми фотографиями на все случаи жизни: салаты, вторые блюда, торты, закуски, напитки и коктейли. Постоянные обновления.
10. <http://www.gastronom.ru/recipe> - «Гастрономъ» Рецепты, продукты, здоровье, дети.
11. <http://www.good-cook.ru/>- кулинарный сайт Ирины Кутовой.
12. <http://kartavkusa.ru/index.php/cold>- «Карта вкуса»
13. <http://www.koolinar.ru/catalog/all> - «Кулинар» лучшие рецепты.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика может проводиться рассредоточено (концентрированно) в рамках профессиональных модулей, чередуясь по дням недели (по неделям) с занятиями теоретического цикла.

Учебная практика может также проводиться на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

## Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими **среднее или** высшее профессиональное образование по профилю специальности, или преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее профессиональное образование по профилю специальности. Мастера и преподаватели должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

**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 практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания - Комплексный экзамен
Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания - Комплексный экзамен

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

- Устный опрос
- Тестирование
- Экспертная оценка на практическом занятии.
- Экспертная оценка выполнения практического задания
- Комплексный экзамен