

**Приложение 5.4.1.2
к ОПОП по СПССЗ 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

**Вознесенское
2018г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплины
и мастеров п/о

Протокол № 1

от « 31 » 08 2018г.

Председатель Кочет /Е.Г.Кочечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин 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 19.02.10 Технология
производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

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 производственной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

Требования к результатам освоения учебной практики

ВПД	Формируемые компетенции
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 проводится в форме практической деятельности студентов под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессиональных модулей.

1.5. Отчетная документация студента по результатам практики.

В период прохождения практики студенты обязаны вести документацию:

- 1. Дневник практики**
- 2. Отчет по практике**

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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и в 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, 2016. – (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, 2016. - 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.

- дневник практики
- отчет по практике
- отзыв-характеристику (аттестационный лист)

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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, • оценка практической деятельности

	<p>приготовление овощей для холодных сложных закусок;</p> <p>-приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	
<p>ПК 2.2 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;</p> <p>-умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>-использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>-расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</p> <p>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</p> <p>-подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, оценка практической деятельности
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>-умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>-использование основных методов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Устный опрос, • наблюдение, оценка практической деятельности

	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 -приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация интереса к будущей профессии; – Активность и результативность участия в конкурсах предметных недель, профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах; – Системность работы над всеми видами заданий (учебная, научно-творческая, кружковая, практическая работа) 	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	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность распределения времени на всех этапах решения задач; - Своевременность сдачи творческих заданий, отчетов по практическим работам, выполнения курсовой работы - Качество выполненных работ и 	

качество.	заданий
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности 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.	-Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач; - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов
ОК.5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Активность использования информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности (в т.ч. во внеаудиторной работе); - Создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда
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,	- Самоанализ достижений в области профессионального и личностного развития согласно поставленным целям и задачам; - Положительная динамика в организации деятельности по

осознанно планировать повышение квалификации..	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;	