

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией
общефессиональных дисциплин
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора: О.С. Макарова

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

Составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППСЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

_____ Т.Г. Жукова

« ___ » _____ 20__ г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения К.О.Пшенников

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения О.А. Янышева

Рецензенты:

_____ ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

_____ председатель ПЦК

(занимаемая должность)

_____ Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

_____ ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

_____ мастер п/о

(занимаемая должность)

_____ М.Н. Ержова

(инициалы, фамилия)

_____ ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

_____ директор

(занимаемая должность)

_____ Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

Рабочая программа учебной практики по профилю специальности может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи учебной практики: учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски 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

1.4. Формы контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:
Всего: 36 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:**

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 и 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-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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Наименование тем учебной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		36
Тема 1.1. Приготовление и оформление канапе из хлеба, песочного, слоеного теста, оформление канапе из заварного и сдобного теста	Содержание	6
	1. Составление технологических карт на приготовление канапе из хлеба, песочного, слоеного теста	
	2. Приготовление канапе с использованием хлеба: мелкая и красивая нарезка продуктов, входящих в состав канапе; формовка, нарезка и охлаждение канапе; приготовление начинок для канапе (сливочное масло, мясные продукты; рыбные продукты; сыр; овощи); смешивание с дополнительными ингредиентами и взбивание сливочного масла для канапе; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; насаживание кусочков продуктов на шпажки; определение степени готовности канапе и их вкусовых качеств; порционирование и украшение канапе; выдерживание температуры подачи канапе	
	3. Приготовление канапе с использованием мелкоштучных изделий из песочного, слоеного теста: приготовление начинок для канапе (сливочное масло, мясные продукты; рыбные продукты; сыр; овощи) начинка начинками мелкоштучных изделий из песочного, слоеного теста; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; запекание изделий с начинками для подачи в горячем виде; запекание в мини-формах массы для запеканок из различных продуктов; насаживание кусочков продуктов на шпажки; определение степени готовности канапе и их вкусовых качеств; порционирование и украшение канапе; выдерживание температуры подачи канапе	
	4. Требования к безопасности хранения приготовленных канапе	
	5. Составление технологических карт на приготовление канапе из заварного и сдобного теста	
	6. Приготовление канапе с использованием мелкоштучных изделий из заварного и сдобного теста: начинка начинками мелкоштучных изделий из заварного и сдобного теста.	
	7. Требования к безопасности хранения приготовленных канапе	
Тема 1.2. Приготовление начинок и масляных смесей для канапе и легких холодных закусок	Содержание	6
	1. Составление технологических карт на приготовление легких холодных закусок, начинок и масляных смесей	

	2	Приготовление легких холодных закусок с начинками: мелкая и красивая нарезка продуктов, входящих в состав легких холодных закусок; приготовление начинок для легких холодных закусок; мини-закусок из муссов и паштетов; разминка сливочного масла и смешивание с дополнительными ингредиентами; взбивание муссов и паштетов из различных продуктов; определение степени готовности холодных закусок и их вкусовых качеств; порционирование и украшение холодных закусок; выдерживание температуры подачи легких холодных закусок	
	3	Приготовление пасты для канапе и легких холодных закусок: желтковой пасты	
	4	Приготовление масляных смесей для канапе и легких холодных закусок: масла анчоусного; селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла	
	5	Требования к безопасности хранения приготовленных легких холодных закусок, масляных смесей и пасты для канапе и легких холодных закусок	
Тема 1.3. Приготовление и оформление соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок	Содержание		6
	1	Составление технологических карт на соленые, консервированные, маринованные сложные холодные закуски	
	2	Приготовление соленых сложных холодных закусок: солить рыбу лососевых пород (семгу, форель или нерку); солить и мариновать овощи;	
	3	Приготовление консервированных сложных холодных закусок: консервировать фрукты и ягоды	
	4	Приготовление маринованных сложных холодных закусок: мариновать грибы шампиньоны; мариновать гусиную печень;	
	5	Требования к безопасности хранения соленых, консервированных, маринованных сложных холодных закусок	
Тема 1.4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы, морепродуктов.	Содержание		6
	1	Составление технологических карт на приготовление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов	
	2	Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов:	
	3	Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов: семги масляной; рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо из гребешков или осьминогов	
	4	Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы и морепродуктов	
	5	Приготовление и оформление сложных холодных паштетов: мусса из крабов	
	6	Требования к безопасности хранения из рыбы и морепродуктов, муссов и паштетов сложных холодных закусок	
	7	Составление технологических карт на приготовление сложных холодных блюд из рыбы	
	8	Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы отварной целиком (крупная рыба) Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	

		технологическим требованиям к сложным холодным рыбным блюдам; нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой рыбы; заливать рыбу в целом виде; глазировать ланспиком рыбные изделия в целом виде; глазировать ланспиком украшения для сложных рыбных блюд отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные рыбные блюда; готовить украшения для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов; сервировать и украшать сложные холодные рыбные блюда; комбинировать различные способы украшения сложных холодных рыбных блюд; выдерживать температуру подачи сложных холодных рыбных блюд	
	9	Технология приготовления сложных холодных рыбных блюд: рыбы фаршированной заливной Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным рыбным блюдам; нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой рыбы; заливать рыбу в целом виде; глазировать ланспиком рыбные изделия в целом виде; глазировать ланспиком украшения для сложных рыбных блюд отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные рыбные блюда; готовить украшения для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов; сервировать и украшать сложные холодные рыбные блюда; комбинировать различные способы украшения сложных холодных рыбных блюд; выдерживать температуру подачи сложных холодных рыбных блюд; хранить сложные холодные рыбные блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	10	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных рыбных блюд	
Тема 1.5. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мясных блюд; Оформление сложных холодных блюд из домашней птицы, индейки и утки.	Содержание		6
	1	Составление технологических карт на приготовление сложных мясных блюд	
	2	Приготовление сложных холодных блюд из поросенка: фаршированного заливного Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным мясным блюдам; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целого поросенка; заливка поросенка в целом виде; глазирование ланспиком мясных изделий в целом виде; глазирование ланспиком украшений для сложных мясных блюд отделка сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодных мясных блюд; приготовление украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных мясных блюд; комбинирование различных способов украшений сложных холодных мясных блюд; выдерживание температуры подачи сложных холодных мясных блюд	
	3	Приготовление сложных холодных мясных блюд: бараньей ноги шпигованной запеченной Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным мясным блюдам; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целого крупного куска мяса; сервировка и украшение сложных холодных мясных блюд; комбинирование различных способов украшений сложных холодных мясных блюд; выдерживание температуры подачи сложных холодных мясных блюд	
	4	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных мясных блюд	
	Содержание		6
1	Составление технологических карт на приготовление холодных блюд из домашней птицы		

	2	Приготовленные сложные холодные блюда из домашней птицы: галантин Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным блюдам из домашней птицы; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целой птицы; приготовление украшений для сложных холодных блюд из домашней птицы из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных блюд из домашней птицы; комбинирование различных способов украшений сложных холодных блюд из домашней птицы; выдерживание температуры подачи сложных холодных блюд из домашней птицы	
	3	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из домашней птицы	
	4	Составление технологических карт на приготовление сложных блюд из индейки	
	5	Приготовленные сложные холодные блюда из индейки: индейки фаршированной целиком Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным блюдам из индейки; нарезка, порционирование и сбор продуктов, сохраняя форму целой птицы; приготовление украшений для сложных холодных блюд из индейки из различных продуктов; сервировка и украшение сложных холодных блюд из индейки; комбинирование различных способов украшений сложных холодных блюд из индейки; выдерживание температуры подачи сложных холодных блюд из индейки	
	6	Требования к безопасности хранения приготовленных сложных холодных блюд из домашней птицы	
Тема 1.6. Приготовление сложных холодных соусов из майонеза и его производных, на основе кисломолочных продуктов. Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод, из столовой горчицы, соуса – винегрет и его разновидностей	Содержание		6
	1	Составление технологических карт на сложные холодные соусы	
	2	Приготовление сложных холодных соусов из майонеза соус майонез и его производные: майонез из творога с апельсинами; айоли;шантильи; тартар;соус ремуляд Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; медленное вливание и тщательное размешивание растительного масла с сырыми желтками яиц; введение добавок и приготовление соуса майонеза основного и его производных; смешивание соуса майонез с другими соусами; взбивание эмульсии из ингредиентов соуса	
	3	Приготовление сложных холодных соусов на основе кисломолочных продуктов: соус-крем из йогурта; майонез из творога; соус из йогурта и миндаля; сырный соус Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; смешивание и взбивание кисломолочных продуктов с другими ингредиентами Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств; корректирование цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов; порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов	
	4	Приготовление сложных холодных сливочных соусов: сливочный соус с икрой; сливочно-мятный соус; воздушный ванильный соус; яичная паста; классический соус "Альфредо" Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным	

	холодным соусам; Взбивание густой сливочной основы для соуса	
5	Приготовление сложных холодных соусов из фруктов и ягод: соус «Мельба»; клюквенный соус; соус из черной смородины; апельсиновый соус; соус из свежей вишни Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; Смешивание фруктовых основ с другими ингредиентами	
6	Приготовление сложных холодных овощных соусов: Лена из сладкого перца; соусы на основе овощных соков и пюре; соус из глазированной моркови со сливками; щавелевый соус Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; Смешивание овощных основ с другими ингредиентами	
7	Приготовление сложных холодных соусов из столовой горчицы: сливочный соус с горчицей; заправка горчичная; соус из столовой горчицы Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к сложным холодным соусам; Растирание горчичного порошка с пряным отваром с периодическим размешиванием смеси	
8	Приготовление сложного соуса – винегрет и его разновидностей: соус – винегрет; соус – равигот; соуса винегрет с измельченной свежей зеленью, каперсами, тертым хреном; заправка для соуса – винегрет	
9	Определение степени готовности сложных холодных соусов и их вкусовых качеств; корректировка цветовых оттенков и вкуса для сложных холодных соусов; порционирование и использование в сервировке и оформлении блюд сложных холодных соусов; выдерживание температуры подачи сложных холодных соусов	
10	Требования к безопасности хранения приготовленного сложных холодных соусов	
Дифференцированный зачет		
Всего часов		36

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

4.1. Оснащение:

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- посадочных мест по количеству обучающихся;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационный стол;
- комплект лабораторного оборудования;
- набор сырья.
- столы производственные (по количеству учащихся), ванны моечные, стеллажи для сушки посуды, стеллажи закрытые, плита электрическая, шкаф холодильный, мясорубка, протирачная машина, овощерезка, слайсер, сыроторка, блендер, весы настольные (циферблатные, электронные)

Инструменты и приспособления:

- шкафы для сыпучих продуктов, специй, инструментов, инвентаря, приспособлений кухонной и столовой посуды.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютеры с лицензированным программным обеспечением по количеству обучающихся;
- принтер;
- модем;
- выход в сеть Интернет;

4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение производственных товаров. 2010
ОИЦ «Академия»
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. 2010 ОИЦ «Академия»
3. Ковалев Н.И., Куткина М.А., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М. Издательский Дом «Деловая литература», 2008-480 с.
4. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, Санитария. 2010, ОИЦ «Академия»
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, издательство «Феникс», 2011-373 с. (СПО)

6. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. 2010 ОИЦ «Академия»
7. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
8. СанПин 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
9. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ 59647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

Дополнительные источники:

1. Алешина Л.М., А.И. Мглинец, Г.Н.Ловачев Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.-416 с.: ил.
2. Журналы: Питание и общество, стандарты и качество
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М. Издательство «Мастерство», 2001-432 с.;
4. Козлова А.И. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. М. Издательство «Мастерство», 2001-102 с.;
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания; учебно-методическое пособие, сост. Румянцев А.В.- 3е изд., перераб. и доп. – М.: издательство «Дело и сервис», 2002-1016 с.;
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Издательский центр «Академия», 2002-416 с.;

Интернет-ресурсы:

<http://www.megasferann.ru>
<http://www.nordfish.ru>
<http://www.meatbranch.com>
kochen.ru

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Учебная практика проводится мастерами профессионального обучения, имеющие квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходившие обязательную стажировку, опыт в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Учебная практика проводится концентрированно.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 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.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	Практическое задание Тестовое задание Сравнение с эталоном Экспертная оценка
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Практическое задание Сравнение с эталоном Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Практическое задание Тестовое задание Сравнение с эталоном Экспертная оценка

