

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработчик: Большакова Ю.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 10

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных 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.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

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

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции.

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных 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.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закуски.	Произвести организацию рабочих мест для приготовления бутербродов, легких и сложных холодных блюд, закусок и соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать организацию рабочих мест для приготовления бутербродов, легких и сложных холодных блюд, закусок и соусов.
		Демонстрировать умения по разработке ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать умение по разработке ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок
		Произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
		Демонстрировать умения и навыки, используя различные методы подготовки ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с применением современного оборудования и инвентаря.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать умения и навыки, используя различные методы подготовки ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с применением современного оборудования и инвентаря.
		Произвести осуществление контроля качества подготовленных ингредиентов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать осуществление контроля качества подготовленных ингредиентов.
		Произвести органолептическую оценку качества готовых продуктов, для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать органолептическую оценку качества готовых продуктов, для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

		Демонстрация подбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать подбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок.
		Демонстрация приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок с использованием различных технологий.
		Произвести подготовку утиной и гусиной печени для приготовления легких и сложных холодных блюд.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация подготовки утиной и гусиной печени для приготовления легких и сложных холодных блюд.
		Демонстрация приготовления паштета из печени, оформление, отпуск.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать приготовление паштета из печени, оформление, отпуск.
		Демонстрация приготовления рыбы под майонезом, оформление, отпуск.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать приготовление рыбы под майонезом, оформление, отпуск.
		Демонстрация приготовления закуски из птицы (филе из кур фаршированное «Шофруа»), оформление, отпуск.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать приготовление закуски из птицы (филе из кур фаршированное «Шофруа»), оформление, отпуск.
		Произвести приготовление легких закусок из нерыбного водного сырья (кальмары фаршированные), оформление, отпуск.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать приготовление легких закусок из нерыбного водного сырья (кальмары фаршированные), оформление, отпуск.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрировать умения по разработке ассортимента холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать умение по разработке ассортимента холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
		Осуществлять расчет количества продуктов для	7	Концентрированно, предприятия	2	Демонстрация расчетов количества продуктов для приготовления холодных блюд из рыбы,

		приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.		общественного питания		мяса и птицы.
		Демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать умение основных характеристик и пищевую ценность холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
		Демонстрировать умения и навыки, используя различные методы подготовки рыбы (при различных видах тепловой обработки) выбирать различные способы и приемы подготовки мяса и птицы с применением современного оборудования и инвентаря.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать умения и навыки, используя различные методы подготовки рыбы (при различных видах тепловой обработки) выбирать различные способы и приемы подготовки мяса и птицы с применением современного оборудования и инвентаря.
		Демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.
		Демонстрация знаний безопасности и санитарные правила при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать знания безопасности и санитарные правила при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции
		Осуществлять контроль качества подготовленных ингредиентов для приготовления сложной холодной продукции из рыбы, мяса и птицы.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать контроль качества подготовленных ингредиентов для приготовления сложной холодной продукции из рыбы, мяса и птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать умение по разработке ассортимента сложных холодных соусов.

		Произвести расчет количества продуктов для приготовления холодных соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать расчет количества продуктов для приготовления холодных соусов.
		Демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки ингредиентов для приготовления холодных соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки ингредиентов для приготовления холодных соусов.
		Демонстрировать безопасность и проверку качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать безопасность и проверку качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов.
		Произвести приготовление эмульсифицированных соусов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать приготовление эмульсифицированных соусов.
		Произвести приготовление масляных смесей.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать приготовление масляных смесей.
		Демонстрировать правила декорирования блюд сложными холодными соусами и методы определения их качества.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать правила декорирования блюд сложными холодными соусами и методы определения их качества.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	72			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции предполагает наличие предприятий общественного питания г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- холодильное оборудование;
- столы производственные;
- механическое оборудование;
- инструменты и инвентарь;
- разделочные доски;
- ножи разделочные;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.