

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



**ПРОГРАММА**

**ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
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 производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 10

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа производственной 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 производственной практики:**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам производственной практики:**

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

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
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:**

Производственная практика - дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 72 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**  
**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
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 производственной практики

Производственная 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 холодные закуски.	Организация производства холодного цеха и его участков.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация производства холодного цеха и его участков.
		Произвести разработку ассортимента и организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация разработки ассортимента и организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.
		Произвести расчет выхода готовых изделий из гастрономических товаров.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация расчетов выхода готовых изделий из гастрономических товаров.
		Демонстрация органолептическим способом качество и соответствие основных и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению канапе и легких закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать органолептическим способом качество и соответствие основных и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению канапе и легких закусок.
		Демонстрация выбора производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасно пользоваться им при приготовлении канапе и легких закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасно пользоваться им при приготовлении канапе и легких закусок.
		Использовать различные технологии приготовления канапе и легких закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать различные технологии приготовления канапе и легких закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
		Демонстрировать	2	Концентрированно,	3	Продемонстрировать органолептическим

		органолептическим способом правильность приготовления канапе и легких закусок и их готовность для подачи.		предприятия общественного питания		способом правильность приготовления канапе и легких закусок и их готовность для подачи.
		Произвести сервировку и оформление канапе и легкие закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрировать сервировку и оформление канапе и легкие закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Демонстрация правильного температурного и временного режима при подаче и хранении канапе и легких закусок, предназначенных для последующего использования.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении канапе и легких закусок, предназначенных для последующего использования.
		Демонстрация методов сервировки и способы подачи канапе и легких закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать методы сервировки и способы подачи канапе и легких закусок.
		Демонстрировать варианты оформления канапе и легких закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать варианты оформления канапе и легких закусок.
		Демонстрация знаний по температуре подачи канапе и легких закусок.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знания по температуре подачи канапе и легких закусок.
		Демонстрация требований к безопасности хранения приготовленных канапе и легких закусок, предназначенных для последующего использования.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать требования к безопасности хранения приготовленных канапе и легких закусок, предназначенных для последующего использования.
		Демонстрировать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления бутербродов, канапе и легких закусок.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления бутербродов, канапе и легких закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Произвести разработку ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
		Произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд.

		Произвести проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных холодных рыбных и мясных блюд.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать проверку органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к приготовлению сложных холодных рыбных и мясных блюд.
		Демонстрировать расчет количества порций холодных блюд из имеющихся продуктов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать расчет количества порций холодных блюд из имеющихся продуктов.
		Демонстрировать выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении сложных холодных рыбных и мясных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении сложных холодных рыбных и мясных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
		Произвести организацию технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.
		Демонстрация приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать приготовление сложных холодных блюд из рыбы и мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря
		Демонстрация оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать оформление и отделку сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
		Произвести организацию контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрировать организацию контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация разработки ассортимента сложных холодных соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать разработку ассортимента сложных холодных соусов.
		Произвести расчет массы сырья и полуфабрикатов для	3	Концентрированно, предприятия	3	Демонстрация расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных



		приготовления сложных холодных соусов.		общественного питания		холодных соусов
		Демонстрировать проверку качества продукции для приготовления сложных холодных соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать проверку качества продукции для приготовления сложных холодных соусов.
		Произвести организацию технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрировать организацию технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.
		Демонстрировать приготовление сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать приготовление сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
		Демонстрация декорирование блюд холодными соусами.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать декорирование блюд холодными соусами.
		Произвести организацию контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация организации контроля качества и безопасности сложных холодных соусов
		Демонстрировать актуальные направления декорирования блюд сложными холодными соусами.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать актуальные направления декорирования блюд сложными холодными соусами.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы производственной 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 и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.

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