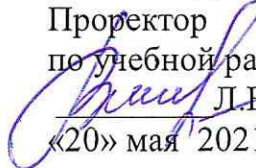




автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебной работе


Л.В. Ватлина

«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю
**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**
по программе базовой подготовки

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск
2021

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

СОСТАВИТЕЛИ:

Л. Г. Крошина, ст. преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

РЕЦЕНЗЕНТ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. СОЛОМИНА

2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании
«Кейтеринг Анны Сидевич»

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

А.Б. СИДЕВИЧ

2021 г.



Начальник отдела практической подготовки
и содействия трудоустройству

С.С. ДЕЙКИНА

2021 г.

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю по профессиональному модулю ПМ.02. *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой технологии
и организации общественного питания

С.Ю. Глебова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики

Целью учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления для сложной холодной кулинарной продукции и способствующее формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Задачами учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* являются:

- ознакомление обучающихся с производственными процессами в холодном цехе и на раздаче;
- освоение технологии производства холодных соусов, блюд и закусок;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативной и технической документации, регламентирующей качество холодных соусов, блюд и закусок;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в холодном цехе;
- ознакомление с правилами техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* 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; технологию 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 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1.2. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – учебная, по профилю специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Способ проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*: на предприятии общественного питания.

Форма проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*:

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО, после освоения междисциплинарного курса.

1.3. Планируемые результаты обучения в процессе прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| | |
|---|--|
| Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции | Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы |
| Общие компетенции | |
| ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес. | <i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память. |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | <i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | <i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | <i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п. |
| ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий. |
| ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | <i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями. |
| ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат | <i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных. |

| | |
|---|--|
| выполнения зада | |
| ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост. |
| ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | <i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве. |
| Профессиональные компетенции | |
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | <i>Знать:</i> технологию канапе, легких и сложных холодных закусок, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества; <i>Уметь:</i> готовить различные виды канапе, легких и сложных холодных закусок, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество; <i>Иметь практический опыт:</i> нарезки различных продуктов, оформления канапе и закусок, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества. |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | <i>Знать:</i> технологию сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества; <i>Уметь:</i> готовить различные виды сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество; <i>Иметь практический опыт:</i> нарезки различных продуктов, оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества. |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | <i>Знать:</i> технологию сложных холодных соусов, организацию рабочих мест для их приготовления, оборудование и инвентарь, контроль качества; <i>Уметь:</i> готовить различные виды сложных холодных соусов, организовать рабочее место, применять оборудование и инвентарь, контролировать качество; <i>Иметь практический опыт:</i> приготовления сложных холодных соусов и оформления ими блюд, применения различных видов инвентаря и оборудования, контроля качества холодных соусов. |

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика по профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.*

1.5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 2 курсе в 3 семестре, заочной формы – на 3 курсе в течении 1 недели;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 3 курсе в 5 семестре, заочной формы – на 4 курсе в течении 1 недели.

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенные современным оборудованием, укомплектованные высококвалифицированными специалистами.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания 1 неделя.

2.2. Содержание этапов прохождения учебной практики

| | Наименование разделов (этапов) практики | Виды учебной работы на практике |
|---|---|--|
| 1 | Подготовительный этап | Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику |

| | | |
|---|---|--|
| 2 | Основной этап. Холодный цех (практическая подготовка) | Нарезать вручную и на слайсере ингредиенты для приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| | | Подготавливать заготовки для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов |
| | | Смешивать, медленно добавлять с тщательным размешиванием, взбивать, вводить добавки, растирать отдельные ингредиенты для соусов |
| | | Порционировать и украшать канапе и легкие закуски |
| | | Выполнять действия в соответствии с типом основного продукта: фарширования, взбивания, смешивания, запекания в кокильницах, запекания в формах на водяной бане, жарки, порционирования |
| | | Готовить гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных и горячих закусок |
| | | Отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные рыбные и мясные блюда |
| | | Готовить украшения для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов |
| 3 | Этап подготовки отчета | Описание, обобщение, подготовка информации для отчета, оформление и защита отчета |

2.3. Наименование раздела практики

2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия обучающиеся в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество блюд, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- анализ ассортимента холодных блюд, закусок и соусов, вырабатываемых и используемых на предприятии с приложением меню;
- оценку качества холодных блюд, закусок и соусов на предприятии (виды контроля);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правил по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками холодного цеха и предприятия.

2.3.2. Работа в холодном цехе

За период работы в холодном цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент холодных блюд, закусок и соусов, их количество по видам с течение дня;
- технологические линии;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние холодного цеха и рабочих мест;
- дать рекомендации по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

2.3.3. Работа на раздаче

В отчете отражается:

- оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи холодных блюд и закусок;
- порядок отпуска холодных блюд и закусок в зал;
- условия реализации (температура, сроки хранения) холодных блюд и закусок на раздаче;
- санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям.

2.3.4. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует:

- виды контроля качества холодных блюд и закусок, готовой продукции, осуществляемого на различных участках производственного процесса, кто отвечает за контроль продукции;
- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на учебную практику (приложение 1).

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется Дневник прохождения практики.

Формой отчетности по практике является отчет.

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является Дневник.

Образец титульного листа отчета представлен в приложении 2.

По окончании учебной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об учебной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на учебную практику;
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении учебной практики

При представлении отчета о прохождении учебной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист отчета о прохождении учебной практики (приложение);
- аттестационный лист по учебной практике;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;
- задание на учебную практику;
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении учебной/ производственной (по профилю специальности) практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении учебной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении учебной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной практики, Заключение, Список

использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи учебной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Общая характеристика предприятия
2. Работа холодного цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент блюд, закусок и соусов.
3. Работа раздачи и другие виды реализации холодных блюд и закусок на предприятии.
4. Организация контроля качества холодной продукции на предприятии.
5. Заключение

Список использованных источников

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной / производственной (по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении учебной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течение недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного аттестационного листа по учебной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;

– полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на учебную практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471424>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Дополнительная учебная литература

4. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений

- СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 255с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.173. - ISBN 978-5-4468-4854-6.
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
 6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
 7. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
 8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
 9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276494>.
 10. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- Википедия: www.wikipedia.ru
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Информационный портал пищевик: www.mppnik.ru

| | |
|--|---|
| Работа с различными видами электронных | Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader |
|--|---|

| | |
|--|---|
| документов | |
| Автоматизированное взаимодействие обучающимися | с Сеть Интернет, Социальные сети |
| Облачные технологии | Информационная образовательная система университета, Информационный портал СибУПК |

| Технология | Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем |
|---|--|
| Информационный поиск | Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru. |
| Самостоятельная научно-исследовательская работа | ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru. |

4.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимися индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы 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 дифференцированного зачета.

5.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по учебной практике ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:*

1. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса.
2. Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из птицы.
3. Разработка ассортимента сложных холодных соусов.
4. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
5. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
6. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из птицы.
7. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов.
8. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
9. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
10. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из птицы.
11. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов.
12. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.
13. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы.
15. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.
16. Приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
17. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
18. Приготовление сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
19. Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
20. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы.

21. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из мяса.
22. Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из птицы.
23. Декорирование блюд сложными холодными соусами.
24. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы.
25. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из мяса.
26. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из птицы.
27. Контроль качества и безопасности сложных холодных соусов.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

| Оценка | Характеристика |
|---------------------|---|
| Отлично | Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы. |
| Хорошо | Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы. |
| Удовлетворительно | Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты. |
| Неудовлетворительно | Студент не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы. |

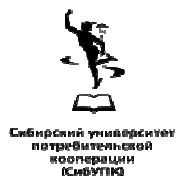
РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При

необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: *УЧЕБНАЯ*

По профессиональному модулю: ПМ.02 *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.

| № | Виды работ (перечень заданий) на практике | Количество часов на выполнение задания |
|---|--|--|
| 1 | Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику | 2 |
| 2 | Нарезать вручную и на слайсере ингредиенты для приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 4 |
| 3 | Подготавливать заготовки для сложных холодных соусов и готовых сложных холодных соусов | 4 |
| 4 | Смешивать, медленно добавлять с тщательным размешиванием, взбивать, вводить добавки, растирать отдельные ингредиенты для соусов | 4 |
| 5 | Порционировать и украшать канапе и легкие закуски | 4 |
| 6 | Выполнять действия в соответствии с типом основного продукта: фарширования, взбивания, смешивания, запекания в кокильницах, запекания в формах на водяной бане, жарки, порционирования | 4 |
| 7 | Готовить гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных и горячих закусок | 6 |
| 8 | Отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные рыбные и мясные блюда | 4 |
| 9 | Готовить украшения для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов | 4 |
| | Всего | 36 |

Задание выдано

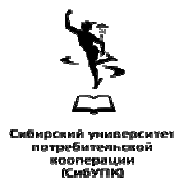
Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата «__» _____ 20__ года _____
(подпись)

Задание получено

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата «__» _____ 20__ года _____
(подпись)



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

(код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: _____

(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса

(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)

Руководитель практики _____

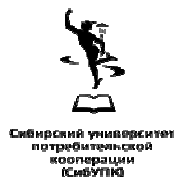
(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____

Новосибирск 20



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО [УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)] ПРАКТИКЕ**

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю *ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ года

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по виду деятельности:

| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|---|---|
| ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы |

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия.

Дополнительно об обучающемся сообщаем: _____

Руководитель практики от организации _____ / _____

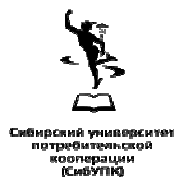
(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от образовательной организации _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

ИНСТРУКЦИЯ

**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении
учебной, производственной (по профилю специальности) практики
по профессиональному ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции
студентами СПО СибУПК в организации**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ

1. Общие требования безопасности

К самостоятельной работе с электрооборудованием допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

При работе с электрооборудованием холодного цеха (овощерезательные, протирачные, картофелеочистительные машины, машины для нарезания гастрономических продуктов и т.п.) возможно воздействие на работающих следующих производственных факторов:

- травмирование рук при работе без специальных толкателей;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования и отсутствии диэлектрического коврика;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или куртка, фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой, косынка или колпак, диэлектрический коврик, рукавицы брезентовые (при обработке рыбы).

Для предупреждения и предотвращения распространения, желудочных и кишечных, паразитарных и других заболеваний работник (обучающийся) обязан:

- коротко стричь ногти;
 - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).
- Работники (обучающиеся), допустившие невыполнение или нарушение правил инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

Надеть санитарную одежду, волосы заправить под косынку или колпак, подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется, закалываем иголками сан одежду, и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- комплектность, исправность и холостой ход оборудования путем кратковременного его включения;
- прочность крепления оборудования на рабочем столе, фундаменте;
- наличие и исправность ограждений;
- наличие и исправность заземления;

3. Требования безопасности во время работы.

При работе на овощерезательных, протирачных машинах, картофелечистках, мясорубках и т.п. запрещается:

- проталкиваем и поправляем продукты руками. Проталкиваем и поправляем можно только специальным

толкачом или остановив и отключив машину;

– отвлекаемся и покидаем рабочее место до окончания работы с машиной.

Замену дисков, ножей производить только после полной остановки двигателя машины и отключив ее от сети.

Загрузочные устройства, котлы машин должны быть плотно закрыты крышками с зажимами. В процессе работы их не открываем. При эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов, хлеба:

– работаем при закрытом щитке режущего устройства;

– не устанавливаем продукт для нарезки при включенной машине;

– устанавливаем толщину реза продукта при выключенной машине;

– продукт резки надежно закрепляем в зажимном устройстве;

– не направляем продукт руками во время работы машины;

– удаляем остатки продукта деревянной лопаточкой после полной остановки двигателя и отключения машины от сети;

– не очищаем дисковый нож руками, использовать для этой цели деревянные скребки, работу производить только после полной остановки дискового ножа и отключения машины от сети.

При работе вручную:

– Нарезку масла производить с помощью струны с рукоятками;

– нарезку продуктов производить на разделочных досках;

– нарезку репчатого лука производить в вытяжном шкафу;

– при работе с гастрономическими ножами: не носить их в руках острием вперед, не оставляем их на столе во время перерывов в работе, не производить работ по перемещению продуктов с ножом в руках, не пользоваться ножами с непрочно закрепленными и тупыми лезвиями;

– производить обработку рыбы на производственном столе, имеющим желоб и бортик;

– при обработке рыбы надеваем на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками;

– не нажимаем сильно на рукоятку, перемещая скребок при отчистке рыбы.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

При возникновении неисправности в работе электрооборудования (чрезмерный шум, стук и т.п.), а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить, оборудование отключить от сети и сообщить об этом зав. производством. При коротком замыкании и загорании электрооборудования, немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислого или порошкового огнетушителя. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом заведующему производством (мастеру п./о).

При разливе жидкостей, жира немедленно убрать ее с пола.

В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убираем с пола руками, а пользоваться при этом веником или щеткой и совком.

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года

_____ (подпись)