

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	14
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	20

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по дуальной модели обучения является частью программы специалистов среднего звена в соответствии с профессиональным стандартом (ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место практики по дуальной модели обучения в структуре основной профессиональной образовательной программы

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, практики по дуальной модели обучения ПМ.02 изучается в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) и завершает изучение ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

1.3 Цель и задачи практики по дуальной модели обучения, требования к результатам освоения практики

Целью программы практики по дуальной модели обучения является взаимодействие техникума и предприятий общественного питания Камчатского края, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения практико-ориентированных занятий, предусмотренных ППССЗ, с целью совместной подготовки кадров.

Задачи программы практики по дуальной модели обучения: укрепить практическую составляющую учебного процесса, сохраняя при этом уровень теоретической подготовки, обеспечивающий реализацию требований ФГОС СПО; повысить профессиональную мобильность и конкурентоспособность выпускников на рынке труда; укрепить взаимосвязь образовательного учреждения с предприятиями пищевой промышленности и общественного питания Камчатского края; формировать у обучающихся практические профессиональные умения в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Реализация программы практики по дуальной модели обучения предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практические занятия на производстве по дуальной модели обучения проводятся образовательным учреждением и базовым предприятием при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением совместно с базовым предприятием по каждому профессиональному модулю.

Практические занятия должны проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практико-ориентированных занятия проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В ходе освоения программы практики по дуальной модели обучения 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.

Результатом освоения практики по дуальной модели обучения является овладение следующими профессиональными компетенциями (ПК): организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1), организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2), организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3).

Результатом освоения практики по дуальной модели обучения является овладение следующими общими компетенциями(ОК): Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2), принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3), осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4), использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6), брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7), самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8), ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики по дуальной модели обучения - 108 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

2.1 Объем практики по дуальной модели обучения

Объем практики по дуальной модели обучения представлен в таблице ниже.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	
учебная практика	36
практика по профилю специальности	70
Квалификационный экзамен	2

2.2 Тематический план и содержание учебной и производственной практики по дуальной модели обучения

Тематический план и содержание дуального обучения представлены в таблице ниже.

Таблица - Тематический план и содержание дуального обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
УП.02.01 в рамках изучения МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»		36	
Тема 1.1 Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции	Содержание учебного материала: 1) учебная лаборатория, 2) рабочим место повара, 3) безопасности в учебных мастерских и на рабочих местах, 4) Приготовление салатов из свежих овощей: Салат из свежей б/к капусты, салат из свежей к/к капусты, салат из свежих овощей с морской капустой, салат из сырых овощей, 5) Проведение бракеража		3
	Практические занятия: «Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении блюд»; «Приготовление салатов из свежих овощей»	6	
Тема 1.2 Приготовление салатов из вареных овощей	Содержание учебного материала: 1) приготовление салатов из вареных овощей: Салат мясной, салат столичный, салат картофельный, салат рыбный, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление салатов из вареных овощей»	6	
Тема 1.3 Приготовление холодных закусок из мяса	Содержание учебного материала: 1) приготовление холодных закусок из мяса: Паштет из печени, рулетки с ветчиной и хреном, тарталетки с ветчинным муссом, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление холодных закусок из мяса»	6	
Тема 1.4 Приготовление закусок из рыбы	Содержание учебного материала: 1) приготовление холодных закусок из рыбы: рыба под маринадом, рыба в кляре, сельдь с гарниром, рулет из лаваша с подкопченной рыбой, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление холодных закусок из рыбы»	6	
Тема 1.5 Приготовление винегрета и икры свекольной	Содержание учебного материала: 1) приготовление винегрета и икры свекольной: винегрет овощной, винегрет с сельдью, икра свекольная, свекла маринованная, 2) проведение бракеража готовых блюд		3

	Практические занятия: «Приготовление винегрета и икры свекольной»	6	
Тема 1.6 Приготовление канапе	Содержание учебного материала: 1) приготовление канапе: канапе с рыбными продуктами, канапе с мясными продуктами, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление канапе»	6	
ПП.02.01 в рамках изучения МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», раздел 2 Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
Тема 2.1 Приготовление канапе, бутербродов и закусок из хлеба и лёгких закусок из рыбы варианты банкетного оформления	Содержание учебного материала: 1) ознакомление с предприятием; инструктаж по технике безопасности; характеристика предприятия и его организационная структура, организацией рабочих мест; ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, 2) ознакомление с оснащением предприятия и холодного цеха, 3) инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарии и гигиены, с правилами личной гигиены повара холодного цеха, 4) организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды, 5) приготовления канапе, бутербродов и закусок из хлеба и приготовления лёгких закусок из рыбы варианты банкетного оформления, семга малосоленая, рыбные деликатесные продукты холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы или гребешков или осьминогов; мусса из крабов, 6) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 7) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных сложных блюд, 8) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче канапе, бутербродов и закусок из хлеба, организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче закусок из рыб, 9) определение норм отходов и потерь при приготовлении канапе, бутербродов и закусок из хлеба, 10) проведение бракеража готовых блюд.		3
	Практические занятия: «Приготовление канапе, бутербродов и закусок из хлеба»	6	
Тема 2.2 Приготовление лёгких закусок из мяса и птицы варианты оформления и различных типов мини-закусок из муссов и паштетов, горячих закусок с начинками	Содержание учебного материала: 1) приготовления лёгких закусок из мяса и птицы варианты оформления, птица жареная, куры под майонезом, ветчина с гарниром, студень мясной, паштет из печени, и приготовление различных типов мини-закусок из муссов и паштетов, горячих закусок с начинками, 2) мини-рулетики из ветчины, из баклажанов, булочки с ветчинным муссом, ассорти мясное, рыбное, сырная тарелка, закуски в тарталетках, профитролях, 3) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 4) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления лёгких закусок из мяса и птицы, 5) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче лёгких закусок из мяса и птицы, организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче мини-закусок из муссов и паштетов, горячих закусок с начинками, 6) определение норм отходов и потерь при приготовлении лёгких закусок из мяса и птицы, 7) проведение бракеража готовых блюд		3

	Практические занятия: «Приготовление лёгких закусок из мяса и птицы, варианты оформления»	6	
Тема 2.3 Приготовление салатов с добавлением рыбы, мяса и птицы, салатов-коктейлей	Содержание учебного материала: 1) приготовления салатов с добавлением рыбы, мяса и птицы, салатов-коктейлей, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления салатов с добавлением рыбы, 3) мяса и птицы, салатов-коктейлей. 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче салатов с добавлением рыбы, мяса и птицы, салатов-коктейлей, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении салатов с добавлением рыбы, мяса и птицы, салатов-коктейлей, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление салатов с добавлением рыбы, мяса и птицы, салатов-коктейлей»	6	
Тема 2.4 Приготовление сложных холодных закусок из овощей и грибов, яиц, сыра и макаронных изделий	Содержание учебного материала: 1) приготовления сложных холодных закусок из овощей и грибов, яиц, сыра и макаронных изделий, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления закусок из овощей и грибов, яиц, сыра и макаронных изделий, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче закусок из овощей и грибов, яиц, сыра и макаронных изделий, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении закусок из овощей и грибов, яиц, сыра и макаронных изделий, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных холодных закусок из овощей и грибов, яиц, сыра и макаронных изделий»	6	
Тема 2.5 Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы: рыба отварная целиком (крупная рыба); рыба заливная целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной, рыба заливная порционным куском, галантин из рыбы, заливная кругляшом, приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов, карпаччо из гребешков или осьминогов, мусс из крабов, аки по-русски, креветки заливные, устрицы, кальмары, омары, langoustes, морская капуста, 1) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления холодных сложных блюд на данном предприятии, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления закусок из рыбы целиком, 1) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче закусок из рыбы целиком, организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче закусок из рыбы порционным куском, организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче закусок из морепродуктов, 4) определение норм отходов и потерь при приготовлении закусок из рыбы целиком, 5) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы»	6	

<p>Тема 2.6 Приготовление сложных холодных блюд и закусок птицы</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) Приготовление сложных холодных блюд и закусок птицы: курица фаршированная галантин, паштет из дичи, филе из кур или дичи фаршированное (шофруа), маринованной гусиной печени, паштета из утиной печени, террина из гусиной печени, паштета из кур, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления закусок из птицы, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче закусок из птицы, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении закусок из птицы, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных холодных блюд и закусок птицы»</p>	6	
<p>ПП 02.01 в рамках изучения МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», раздел 3 Технология приготовления сложных холодных и горячих закусок</p>			
<p>Тема 3.1 Приготовление сложных горячих закусок из грибов и птицы и морепродуктов</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление сложных горячих закусок из грибов и птицы и морепродуктов (жульен, кокот, кокиль (в раковинах), 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих закусок из грибов и птицы и морепродуктов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче горячих закусок из грибов и птицы и морепродуктов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении горячих закусок из грибов и птицы и морепродуктов, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление сложных горячих закусок из грибов и птицы и морепродуктов»</p>	6	
<p>Тема 3.2 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление холодных блюд и закусок из мяса:мясо заливное, поросенок заливной, студень мясной, поросёнок фаршированный заливной; поросёнок запечённый, телятина и язык заливные, мясные деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; паштета из говяжьей печени, паштета в тесте, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче холодных блюд и закусок из мяса, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление холодных блюд и закусок из мяса»</p>	6	
<p>ПП 02.01 в рамках изучения МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», раздел 4 Технология приготовления сложных холодных соусов и супов</p>			

<p>Тема 4.1 Приготовление холодных соусов и супов</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление холодных соусов: соус майонез и его производные, майонез из творога, 1) приготовление холодных супов: окрошка на квасе, окрошка на кефире, борщ холодный, свекольник холодный, щи зеленые с яйцом, 2) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления холодных сложных соусов и супов на данном предприятии, 3) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 4) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных соусов, 5) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче холодных соусов и холодны супов, 6) определение норм отходов и потерь при приготовлении холодных соусов, 7) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление холодных соусов»</p>	6	
<p>Тема 4.2 Приготовление салатных заправок, маринада овощного с томатом, соус хрен, горчица столовая, кетчуп, мясного и рыбного желе</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление салатных заправок, маринада овощного с томатом, соус хрен, горчица столовая, кетчуп, мясного и рыбного желе 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных соусов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче холодных соусов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении холодных соусов, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление салатных заправок, маринада овощного с томатом, соус хрен, горчица столовая, кетчуп»</p>	6	
<p>Тема 4.3 Приготовление масляных смесей</p>	<p>Содержание учебного материала: 1) приготовление масляных смесей: масло зелёного, масло ракового (крабового), масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла, масла грибного, масла креветочного, масла чесночного, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных соусов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче холодных соусов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении холодных соусов, 6) проведение бракеража готовых блюд</p>		3
	<p>Практические занятия: «Приготовление масляных смесей»</p>	6	

Тема 4.4 Приготовление фирменных холодных соусов	Содержание учебного материала: 1) приготовления фирменных холодных соусов из ассортимента предприятия, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных соусов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче холодных соусов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении холодных соусов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление фирменных холодных соусов»	6	
	Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		
Максимальная учебная нагрузка (всего):		72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебно-производственная мастерская по выпуску кулинарной продукции.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой литературы представлен ниже

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
- 11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

- 12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
- 13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
- 16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
- 19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
- 20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
- 23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 25 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 26 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.
- 27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.
- 28 Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М.ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по дуальной модели обучения.

В результате освоения практики по дуальной модели обучения, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной деятельности осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе прохождения практики, самостоятельного выполнения обучающимися программы практики и индивидуальных заданий, составления отчета в процессе проведения практических занятий.

Таблица – Результат обучения, формы и методы контроля

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<p>Иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; 2) расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 3) проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 4) организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 5) сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 6) декорирования блюд сложными холодными соусами; 7) контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. <p>Освоенные умения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; 2) использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; 3) 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; 4) выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; 5) оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. <p>Освоенные знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 2) варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 3) правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 4) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 5) 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; 6) требования к качеству готовых канапе, легких и 	<p>Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, табель учета рабочего времени, отчет по практике, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы;</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной практике;</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p> <p>Оценка знаний технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок; правил эксплуатации оборудования</p> <p>Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации</p> <p>Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его</p>

<p>сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>7) органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>8) температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>9) ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>10) правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>11) правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>12) виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>13) 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;</p> <p>14) методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>15) варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>16) варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>17) 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;</p> <p>18) требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>19) риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>20) методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p> <p>Профессиональные компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1), 2) организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2), 3) организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3). <p>Общие компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), 2) организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2), 3) принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3), 4) осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4), 5) использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), 6) работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6), 7) брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7), 8) самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8), 9) ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9) 	<p>эксплуатировать</p> <p>Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок;</p> <p>Демонстрация умений определять качество готовых сложных холодных блюд и закусок;</p> <p>Демонстрация умений по безопасному приготовлению сложных холодных блюд, закусок, соусов и заготовок к ним;</p>
--	--

Аттестационный лист

Ф.И.О. студента

проходившего учебную/производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
продукции» в организации

наименование организации, юридический адрес

в объеме 108 часов с «__»____201__ г. по «__»____201__ г.
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (освоил/ не освоил)
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; Знать органолептические показатели качества канапе, легких и сложных холодных закусок; Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; правильно и верно производить расчет массы сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; правильно проводить бракераж готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок; правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиям безопасности по микробиологическим показателям.	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знать: ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. органолептические показатели качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; правильно и верно производить расчет массы продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

	<p>правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности;</p> <p>правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>правильно выбирать способ и прием приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>правильно проводить бракераж готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>сервировать оформлять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.</p>	
<p>ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Знать: ассортимент сложных холодных соусов; органолептические показатели качества сложных холодных соусов;</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; правильно и верно производить расчет продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности;</p> <p>правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>правильно выбирать способы и приемы приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>правильно проводить бракераж готовых сложных холодных соусов;</p> <p>правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных соусов;</p> <p>правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.</p>	

заключение: аттестуемый(ая) *продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)* владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

М.П.

Характеристика на работу студента

(Ф.И.О. практиканта)

проходившего (ую) практику в _____

(наименование предприятия (организации))

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, ФИО)

1 Дисциплина на практике:

- без нарушений
 имелись опоздания
 имелись пропуски без уважительной причины

2 Работа в коллективе:

- быстро адаптировался в коллективе и выполнял свою часть работы
 тяжело адаптировался в коллективе, работа в команде вызывала сложности
 адекватно реагировал на замечания и критику
 неадекватно реагировал на замечания и критику

3 Отношение студента к работе на практике:

- проявлял интерес
 не проявлял интерес
 проявлял инициативу
 не проявлял инициативу
 проявлял самостоятельность
 не проявлял самостоятельность

4 Качество, исполнительность и своевременность выполнения заданий:

- все порученные задания выполнял качественно и в установленные сроки
 задания выполнял частично, с нарушением сроков выполнения
 не выполнял

5 Уровень овладения практическими навыками:

- высокий
 средний
 низкий

6 Объем выполненной работы, согласно программе производственной практики:

- в полном объеме
 частично
 не выполнено

7 Дополнительная информация, в том числе перечень работ, выполняемых на практике _____

Руководитель практики от предприятия _____ (_____)
 (подпись) (Ф.И.О)

Министерство образования и науки
камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»

Отчет
по производственной практике

(наименование практики)

студента _____ курса _____ группы

(фамилия, имя, отчество)

на _____

(наименование предприятия или судна)

с « » 2018г по « » 2018г

Руководитель практики от учебного заведения _____

Отчет по практике выполнен с оценкой _____

Дифференцированный зачет за практику с оценкой _____

« _____ » _____ 2019г _____

(дата сдачи зачетов)
преподавателя)

(подпись

