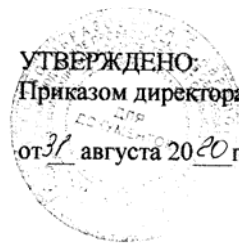


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

ПРИНЯТА:  
на заседании Педагогического совета  
с. Дивное  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
Протокол № 1 от 28 августа 2020г

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом директора ГБПОУ АТ  
от 31 августа 2020г № 115/10/Д



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции»  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
по профессии 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»**


2 курс обучения

с. Дивное, 2020г.

ОДОБРЕНА  
на заседании Методического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

Председатель Методического совета

  
Протокол №1 от 28 августа 20 20 г

СОГЛАСОВАНО:  
зам. директора по УПР  Р.А.Смолян  
28 августа 20 20 г

Разработчик: Тимура Ольга Валерьевна, преподаватель  
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент  
(внутренний)


Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической работе

ГБПОУ АТ с. Дивное

соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации

основной профессиональной образовательной программы подготовки

квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.02.10 «Технология производства общественного питания» в 20 20 20 21



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Рабочая программа учебной практики может быть использована при проведении учебной практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен **уметь и иметь первоначальный практический опыт** по видам профессиональной деятельности

Основные виды профессиональной деятельности (ВПД)	Умения и первоначальный практический опыт работы
Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Учащиеся должны овладеть навыками: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверять качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. - организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок., используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, -оформлять и отделять сложные канапе, легких и сложных холодных закусок; - контролировать качество и безопасность сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Учащиеся должны овладеть навыками: - рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд; - проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса

	и птицы; - декорировать блюда сложными холодными соусами; - контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Учащиеся должны овладеть навыками: - рассчитывать массу сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; - проверять качество продуктов для приготовления сложных соусов - организовывать технологический процесс приготовления сложных соусов; - приготовления соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорировать блюда сложными холодными соусами; - контролировать качество и безопасность сложных холодных соусов;

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 96 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 02

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции -96 ч.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимание сущности и социальной значимости профессии, проявление к ней устойчивого интереса
ОК 2	Организовывание собственной деятельности, оценка эффективности и качества выполненных профессиональных задач.
ОК 3	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществление поиска и использования новой информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использование информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями продукции.
ОК 7	Несение ответственности за работу членов команды (подчинённых), за результат выполненных заданий.
ОК 8	Самостоятельное определение задачи профессионального и личностного развития, повышать квалификацию, заниматься самообразованием.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3.1. Тематический план учебной практики

Наименование профессиональных модулей	Код профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов учебной практики и по ПМ	Наименования разделов учебной практики	Количество часов учебной практики по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	<i>ПК 2.1</i>	<i>Занятие в лаборатории технологии</i>		Раздел 1.Выполнение технологических процессов приготовления. канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции	<b>18</b>
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	<i>ПК 2.2</i>	<i>Занятие в лаборатории технологии</i>		Раздел 2. Выполнения технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции	<b>48</b>

и»					
ПМ. 02 «Органи- зация процесса приготов- ления и приготов- ление сложной холодной кулинар- ной продукци- и»	<i>ПК 2.3</i>	<i>Занятие в лаборато- рии технологии</i>		Раздел 3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции	<i>24</i>
Дифференцированный зачет					<i>6</i>
Всего часов					<i>96</i>



### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
Раздел 1.Выполнение технологических процессов приготовления. канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции	1 Приготовление открытых бутербродов	3	3
	2 Приготовление закрытых бутербродов	3	
	3 Приготовление закусочных бутербродов	6	
	4 Приготовление мясных и рыбных закусок	6	1
Раздел 2. Выполнения технологических процессов приготовления сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание:</b>	<b>48</b>	3
	1.Приготовление рыбы под маринадом	12	
	2.Приготовление рыбы заливной	12	
	3.Приготовление ростбифа	12	
	4.Приготовление студней	12	
Раздел 3. Выполнение технологических процессов приготовления сложных	<b>Содержание:</b>	<b>24</b>	

холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции	Приготовление масляных смесей, приготовление холодных соусов	12	
	Приготовление желе	12	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	
<b>Итого:</b>		<b>96</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает проведение учебной практики в лабораториях, оборудованных на базе техникума и в учебных кабинетах.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- методические указания, ГОСТ и нормативно – техническая документация,
- -рабочее место преподавателя;
- -инвентарь;
- -технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- - комплект учебно-методических материалов преподавателя;

3. действующие модели и макеты технологического оборудования, плакаты.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится: (в учебных, учебно- производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно- опытных участках, полигонах, бизнес-инкубаторах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах образовательного учреждения)

Учебная практика может также проводиться на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Учебная практика может проводится рассредоточено (концентрированно) в рамках профессиональных модулей, чередуясь по дням недели (по неделям) с занятиями теоретического цикла.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ. В результате освоения тем учебной практики обучающиеся получают зачет/незачет.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный первоначальный опыт работы по видам профессиональной деятельности)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Оценка качества полуфабрикатов	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Осуществлять выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Осуществлять расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Осуществлять точное и правильное взвешивания на весах	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Организовать технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Подготавливать овощи для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Контролировать качество и безопасность подготовленных овощей	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Знать температурные режимы	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики
Уметь определять брак холодных блюд и закусок и его причину, органолептически определять качество готовых блюд	Наблюдение и оценка в процессе учебной практики