

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
« Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.02**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

          *базовой*           подготовки

Ветлужский район

2014 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

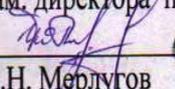
Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна - преподаватель I квалификационная категория.

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии дисциплин и профессиональных модулей по специальностям 100701 и 260807 (19.02.10)  
Протокол № 1 от 18.09.2014  
Руководитель метод. комиссии

Лавренова Т.А. 

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
  
Ю.Н. Мерлугов

Согласовано:

Директор МУП «Агрофирма – Ветлуга»

  
А.Л. Грибанов  
« 18 » сентября 2014 г.



## Содержание

1. Цели и задачи практики	3
2. Организация и руководство практикой	4
3. Содержание практики	12
4 . Структура прохождения производственной практики	13
5 . Оформление и содержание отчета о выполнении практики	14
Список литературы	17
Приложения	19

## **1. Цели и задачи практики**

Производственная (профессиональная) практика обучающихся ГБОУ СПО Ветлужский лесоагротехнического техникума является составной частью основной образовательной программы по специальности.

Производственная (профессиональная) практика обучающихся техникума имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности, получение рабочей профессии по специальностям, предусматривающих присвоение соответствующего квалификационного разряда.

Производственная (профессиональная) практика проводится в соответствии с действующим государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

## **2. Организация и руководство практикой**

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и техникумом.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом техникума.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является отчет по практике.

Результатом каждого этапа производственной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие отчет в 3-дневный срок со дня окончания практики, получившие отрицательную оценку, отчисляются из техникума как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Сроки проведения производственной (профессиональной) практики устанавливаются техникумом с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы мастерских техникумом, наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией техникума на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их

организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда студентов в период практики в соответствии с договорами, заключаемыми техникумом с организациями независимо от их форм собственности.

С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от техникума, на основании наблюдений за самостоятельной работой, выполнения индивидуальных заданий, отчета, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

По окончании учебной практики студент должен представить следующие документы:

1. Дневник производственной практики;
2. Производственную характеристику;
3. Отчет о практике.

Все документы должны быть подписаны руководителем практики от учебного заведения и руководителем предприятия, и заверены печатями.

#### **Критерии оценки:**

##### **5 (отлично):**

- студент полностью выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;
- оформление отчета полностью соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;

- представил всю отчетность о прохождении практики в срок;

***4 (хорошо):***

- студент выполнил все задания практики;
- в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил всю отчетность;

***3 (удовлетворительно):***

- студент выполнил не все задания практики;
- в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета частично не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- представил не всю отчетность о прохождении практики;

***2 (неудовлетворительно):***

- студент не выполнил основную часть заданий практики
- допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
- оформление отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
- не представил отчетность о прохождении практики в установленный срок.

### 3. Содержание практики

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить следующий основной вид деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствующие профессиональные компетенции

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;.

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

##### **Тема 1.1 Техническое оснащение холодного цеха**

Организация работы в заготовочном – мясо -рыбном цехе.

Ознакомление с организацией рабочего места, имеющимся механическим оборудованием, инвентарем, посудой. Определение объема

приготавливаемых полуфабрикатов в соответствии с мощностью используемого оборудования, получение навыков работы с различными видами механического оборудования.

***Студент должен:***

знать: технологическое оборудование холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, овощного цехов; организацию рабочего места, правила техники безопасности, санитарию и гигиену; причины неполадок и выхода из строя оборудования, способы их устранения.

уметь: организовывать рабочее место, пользоваться инструментами, инвентарем, посудой, технологическим оборудованием холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, овощного цехов; эксплуатировать механическое оборудование в соответствии с правилами эксплуатации, производить его санитарную обработку;

овладеть навыками: эксплуатации механического оборудования холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, овощного цехов;

**Задания:**

а) ознакомиться с технологическим оборудованием, инструментами, инвентарем холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицебельевого, овощного цехов;

б) подготавливать рабочее место;

в) ознакомиться с правилами техники безопасности при работе механическим оборудованием, производственной санитарии и гигиены;

г) приготовление различных видов полуфабрикатов с помощью имеющегося механического оборудования;

е) освоить навыки приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

д) проверять исправность оборудования, устранять небольшие поломки.

**Тема 2.2** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Ознакомление с ассортиментом канапе, легких и сложных холодных закусок

Приобретение навыков по приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок

***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества; режимы термической обработки и хранения сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок сложной кулинарной продукции; применять различные виды нарезки соответствии с их кулинарным назначением; производить приемы по приготовлению для сложной кулинарной продукции; контролировать качество.

овладеть навыками: приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

***Задания:***

а) ознакомиться с ассортиментов выпускаемых канапе, легких и сложных холодных закусок сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой нарезки овощей;

в) овладеть приемами приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок сложной кулинарной продукции;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции.

**Тема 2.3** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Ознакомление с ассортиментом сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных блюд, режимы термической обработки и хранения готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции; применять различные виды отрубов туш, полутуш в соответствии с их кулинарным назначением в приготовлении полуфабрикатов; производить приемы по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать режимы охлаждения, порционирования.

овладеть навыками: приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции;

***Задания:***

- а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции;
- б) овладеть техникой разделки туш, полутуш говядины, свинины;

в) овладеть приемами приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции: грудинка фаршированная, поросячья голова фаршированная, рулет из лопатки, рулет для карпаччо, ростбиф, буженина и др. полуфабрикаты;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции;

**Тема 2.4** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Ознакомление с ассортиментом сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции, способами их приготовления. Приобретение навыков по приготовлению сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.

***Студент должен:***

знать: организацию рабочих мест; требования санитарии и гигиены; технологическую последовательность приготовления сложных холодных соусов

для сложной кулинарной продукции; ассортимент выпускаемой продукции; органолептическую оценку качества приготовленных сложных холодных соусов; режимы термической обработки и хранения готовых блюд для сложной кулинарной продукции.

уметь: подготавливать сырье для приготовления сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции;; производить приемы по приготовлению сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции; контролировать качество готовых полуфабрикатов; выбирать

режимы охлаждения, правила оформления блюд соусами.

овладеть навыками: приготовления сложных холодных соусов

**Задания:**

а) ознакомиться с ассортиментом сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции;

б) овладеть техникой приготовления сырья для соусов;

в) овладеть приемами приготовления сложных холодных соусов.

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) охлаждение, замораживание приготовленных полуфабрикатов, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции.

#### 4. Структура прохождения производственной практики

№ п/п	кол дней	Наименование профессионального модуля ПМ.02 <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	Кол-во часов
1.1	1	Техническое оснащение холодного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицеполюевого, овощного цехов. Инструктаж по охране труда.	6
1.2	2	Организация процесса приготовления и приготовление канапе для сложной кулинарной продукции	6
1.3	3-4	Организация процесса приготовления холодных блюд из рыбы для сложной кулинарной продукции	12
1.4	5-6	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мясных продуктов	12
1.5	7-8	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса для сложной кулинарной продукции	12
1.6	9-10	Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. для сложной кулинарной продукции	12
1.7.	11-12	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов	12
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>

## **5. Оформление и содержание отчета о выполнении практики**

### **Дневник производственной практики**

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник учебно-производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

#### **Требования к оформлению дневника:**

- дневник содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;

- записи в дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;

- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;

- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);

- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики дневник подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения.

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы учебной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.
4. Планировка, состав, назначение мясного, рыбного, мясо-рыбного птицебельного, овощного цехов. (при наличии)
5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.
6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.).
7. Оборудование, инструменты, инвентарь овощного цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.

8. Оснащение оборудованием, инвентарем, инструментом мясорыбного цеха. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в мясорыбном цехе.

9. Схема холодного, овощного, мясного, рыбного, мясо-рыбного, птицепогольевого цехов. (при наличии)

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготавливаемых полуфабрикатов.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом TimesNewRoman 14пт, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см.

## Список литературы

1. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2012-480с.
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2013 – 352с.
3. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 2011 – 253с.
4. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2012 – 480с.
5. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2011 – 416с.
6. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный – К.:А.С.К., 2012 – 656с.
7. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2012 – 416с.
8. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2011 – 344с.
9. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 384с.
10. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 480с.

## Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**ОТЧЕТ**

**о прохождении \_\_\_\_\_ практики**

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

**Ветлужский район**

**2014г**



### Список рекомендуемой литературы

11. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2012-480с.
12. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко – 6 – е изд., перераб. и доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2013 – 352с.
13. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.И. Богушева – Ростов – н/Д : Феникс, 2011 – 253с.
14. Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник/ Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский – М.: Деловая литература, 2012 – 480с.
15. Барановский, В.А. Повар – технолог: учебное пособие/ В.А. Барановский – Ростов – н/Д: Феникс, 2011 – 416с.
16. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный – К.:А.С.К., 2012 – 656с.
17. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания/ А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина – М.:Колос, 2012 – 416с.
18. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие/ В.И.Богушева – Ростов – н/Д: Феникс, 2011 – 344с.
19. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Л.А.Радченко – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 384с.
20. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ В.А.Тимофеева – 4 – е изд., доп. – Ростов – н/Д: Феникс, 2012 – 480с.

### Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ – 29.

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализация населению»

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификации предприятий»

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

СанПинН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов