



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

**профессионального учебного цикла  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**Базовой подготовки**

Москва 2020

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана рабочей группой в составе:

Анисимова В.Г., преподаватель  
Титова И.М., преподаватель

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.т.н, начальник УМО

\_\_\_\_\_ В.А. Потапова

Программа производственной практики (по профилю специальности) обсуждена и утверждена на заседании ПЦК технико-технологических дисциплин

---

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	13
6	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	15

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате 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;

### **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

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

**Всего 108 часов, в т.ч.:**

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

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения практики является овладение обучающимися видом деятельности организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными компетенциями (далее - ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.

В процессе освоения практики студенты должны овладеть общими компетенциями (далее - ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план практики

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика (рассредоточенная)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	7		
ПК 1.1-1.3	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции									
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности)	108								108
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>								<b>108</b>



### 3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 02.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
<b>МДК.02.01</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			
<b>ПП.01.01</b> <b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1.</b> Введение	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	2,3
	1. <b>Знакомство со структурой организации.</b> Знакомство с сотрудниками организации. Техника безопасности на рабочем месте. Изучение должностных обязанностей.	6	
<b>Тема 2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1. <b>Организация работы холодного цеха.</b>	6	2,3
	2. <b>Организация процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе. Ассортимент бутербродов и канапе. Оформление бутербродов и канапе.</b>	6	2,3
	3. <b>Органолептические показатели качества готовой продукции.</b>	6	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
		Подача и хранение		
	4	Организация процесса приготовления и приготовление салатов. Ассортимент салатов. Оформление, подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции	6	2,3
	5	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из овощей	6	2,3
	6	Оформление холодных закусок и блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции	6	2,3
	7	Оформление холодных закусок и блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции	6	2,3
	8	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из мяса. Ассортимент закусок и блюд из мяса	6	2,3
	9	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из рыбы. Ассортимент закусок и блюд из рыбы	6	2,3
	10	Оформление холодных закусок и блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции	6	2,3
	11	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из птицы	6	2,3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
	12	Оформление холодных закусок и блюд из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	12	2,3
	13	Приготовление сложных холодных закусок и блюд из фруктов и ягод.	6	2,3
	14	Оформление холодных закусок и блюд из фруктов и ягод с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6	2,3
	15	Приготовление сложных холодных соусов	6	2,3
	16	Оформление сложных холодных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	2,3
	17	Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов	6	2,3
<b>Итоговая аттестация</b>	Дифференцированный зачет			
<b>Всего</b>			<b>108</b>	

Уровни освоения учебного материала:

- 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**

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

Реализация производственной практики предполагает направление студента для прохождения практики в организацию по профилю специальности.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися компетентностно-ориентированных заданий.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по учебной практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по УП 02.01; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 02
ПК. 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
ПК.2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии в процессе практики;	Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем;	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Педагогического Совета на основании на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №384	Протокол заседания Педагогического совета № 3 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Педагогического совета № 1 от «28» августа 2017 года	28.08.2017
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Педагогического совета № 1 от «28» августа 2018 года	28.08.2018