

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

---

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Павловка 2020 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории  
ОГБПОУ ТГП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

## **1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики.**

**Целью** производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности:

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику:**

72 часов.

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<p>ПМ.02</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировки и оформления канапе, легких и сложных закусок, оформление и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- декорирования блюд сложными соусами;</li> <li>- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>	72
<p>ПК 2.1. Ведение процесса приготовления бутербродов.</p>	<p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления бутербродов.</p>	6
	<p>Приготовление бутербродов :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- открытые бутерброды;</li> <li>- закрытые бутерброды;</li> <li>- комбинированные бутерброды;</li> <li>- горячие бутерброды;</li> <li>- закусочные ( канапе).</li> </ul>	

ПК 2.1. Ведение процесса	Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления легких и сложных холодных закусок.	18
приготовления сложных холодных закусок.	- Приготовление салатов из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки.	6
	- Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного.	6
	- Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной.	6
ПК 2.2. Ведение процесса	Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят.	42

приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйствен- ной птицы, кролика, поросят.	- Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного.	3
	- Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного.	3
	- Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской».	6
	- Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром.	6
	- Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом.	6
	- Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс»	6
	- Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного.	6
	- Приготовление паштета из печени, свинины, птицы.	6
ПК2.3 Приготовление сложных холодных соусов.	--Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов	2
	- Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни	2
	-Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии.	2
	Всего часов:	72

### **III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

#### **3.1. Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), с которыми заключаются двухсторонние договора.

Направляются обучающиеся на предприятия в установленные сроки согласно учебного плана и графика учебного процесса ОГПОУ ТТП. Предприятия имеют цеховое деление, в которых производственные цеха оснащены современными технологическими оборудованием и инвентарем. Руководство и контроль за выполнением программы производственной практики осуществляют преподаватели спец. дисциплин. По окончании практики составляется дневник. Аттестационный лист, характеристика.

#### **3.2. Характеристика рабочих мест.**

Наименование цехов, участков.	Оборудование.	Применяемые инструменты ( приспособления).
Холодный цех.	Холодильный шкаф, овощерезка, производственные столы, весы электронные или настольные циферблатные.	Разделочные доски, ножи поварской тройки, фигурные ножи, выемки фигурные.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения.**

Сборник рецептов (4 части), технологические карты, программное обеспечение:

Бухгалтерия – 1с в Общественном питании, R – kiper.

## ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ

### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Я, \_\_\_\_\_,  
обучающийся группы ТП-916, специальность 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания» проходила производственную практику по  
ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции» в \_\_\_\_\_ период  
с «27» мая 2019г по «01» июня 2019г.

В период практики я выполнял задания согласно программе практики и индивидуальному заданию по

теме: \_\_\_\_\_.

1. Производственная практика по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» была направлена на формирование профессиональных компетенций  
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Завершившаяся практика совпала (не совпала) с моими ожиданиями в том, что я получил практический опыт в реальных условиях предприятия. Я принимал участие в организации, проведении и выполнении работ согласно программе практики. Выполнил индивидуальное задание.

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было: \_\_\_\_\_

---

---

---



Прохождение производственной практики в \_\_\_\_\_  
повлияло (не повлияло) на возможный выбор места работы в будущем, так  
как \_\_\_\_\_

---

---

При выполнении выпускной квалификационной работы я хотел (не хотел) бы получить  
возможность проходить преддипломную

практику на указать название предприятия, так

как \_\_\_\_\_

---

---

---

Обучающийся \_\_\_\_\_

подпись И.О Фамилия

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Павловский технологический техникум

## ХАРАКТЕРИСТИКА

### о прохождении производственной практики

обучающегося (щейся \_\_\_\_\_)

название ОГБПОУ ТТП

обучающийся \_\_\_\_\_

(ФИО студента) № курса/группы 3 курс, гр. ТП-916

проходил практику с 27 мая 2019 г. по 01 июня 2019 г.

на \_\_\_\_\_

название предприятия

в подразделении \_\_\_\_\_

название подразделения

За период прохождения практики обучающийся посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительной причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_ дней.

Обучающийся соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

1. Студент в рамках освоения ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

\_\_\_\_\_ справился со всеми видами работ.

1. Студент в рамках освоения ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

\_\_\_\_\_ не справился со следующими видами работ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

За время прохождения практики

\_\_\_\_\_

Фамилия Имя Отчество

Показал что:

- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес; (понимает, частично понимает, не понимает)
  
- способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; (способен, частично способен, не способен)
- способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; (способен, частично способен, не способен)
  
- способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; (способен, частично способен, не способен).
  
- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; (использует, частично использует, не использует).
  
- работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (работает, частично работает, не работает)
  
- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. (берет, частично берет, не берет)
  
- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; (самостоятельно, частично самостоятельно, не самостоятельно).
  
- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ориентируется, частично ориентируется, не ориентируется).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_  
прописью

Рекомендуемый разряд(если присваивается) \_\_\_\_\_  
прописью

\_\_\_\_\_  
Должность наставника/куратора подпись И.О. Фамилия

.М.П.

## **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

-----  
-Обучающийся (аяся ) на 3 курсе по специальности СПО19.02.10 <<Технология  
продукции общественного питания >>успешно прошел **учебную практику** по  
профессиональному модулю ПМ .02 «Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной холодной кулинарной продукции «в объеме 72 часов с  
18мая2020год по 29 мая 2020 года на  
базе \_\_\_\_\_

### **ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.**

<b>Вид работ, выполняемых во время практики.</b>	<b>Объем работ, часов</b>	<b>Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями ( или ) требованиями организации ,в которой проходила практику (  оценка)</b>
<b>1.Приготовление бутербродов</b>  открытые бутерброды;  закрытые бутерброды;  комбинированные бутерброды;  горячие бутерброды;  закусочные ( канапе	6	
<b>2.Приготовление салатов</b>  -из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки.  Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного.	12	

<p>Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной.</p>		
<p>3 Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного.</p> <p>Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного.</p> <p>Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской».</p> <p>Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром.</p> <p>Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом.</p> <p>Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс»</p> <p>Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного.</p> <p>Приготовление паштета из печени, свинины, птицы</p>	<p>48</p>	
<p>Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов</p> <p>-Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии</p>	<p>6</p>	

<b>ИТОГО</b>	<b>72 часа.</b>	

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от учебного заведения - \_\_\_\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Обучающийся (аяся) на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел **производственную практику** по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции «в объеме 36 часов с 01 июня 2012 года по 05 июня 2020 года на базе

**ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.**

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации, в которой проходила практику (оценка)
<b>ПК 2.1. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок.</b>	<p>Приготовление салатов</p> <p>-из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. 4 час.</p> <p>Приготовление салата из свежей капусты, квашеной, салата витаминного. 4 час.</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной. 4 час.</p>	
<b>ПК 2.2. Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят.</b>	<p>Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. 2ч</p> <p>Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного. 2ч</p> <p>Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». 2ч</p> <p>Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. 2ч</p> <p>Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. 2ч</p>	

	<p>Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» 2ч</p> <p>Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. 4ч</p> <p>Приготовление паштета из печени, свинины, птицы 2ч</p>	
<b>ПК 2.3. Приготовление сложных холодных соусов</b>	<p>Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов 2.</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни 2</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии</p> <p style="text-align: center;">2</p>	
<b>ИТОГО</b>	<b>36 часов</b>	

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от учебного заведения : \_\_\_\_\_