

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Т. В.. Иванова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по прохождению производственной практики  
и оформлению отчета по ПП 02 производственного модуля ПМ.02  
**«Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»

Составитель  
преподаватель **С. А. Камолина**  
Рассмотрен и одобрен  
на заседании цикловой  
комиссии  
технологических дисциплин  
Протокол №  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.  
Председатель комиссии  
\_\_\_\_\_ **Ж. С. Тедеева**

**Владикавказ 2017**

## Пояснительная записка

В соответствии с учебным планом студенты очной формы обучения специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», на 3 курсе проходят производственную практику ПП.02, которая входит в состав профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

**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  
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 режим, 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;
- технологии 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 тарелки 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 готовой сложной холодной кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

**Цель производственной практики:**

Производственная практика ПП 02 (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 02 образовательной программы по виду профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 2.1</b>	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
<b>ПК 2.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПК 2.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3</b>	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности

## **Технические требования**

### **к оформлению отчета по производственной практике**

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – определение степени полноты выполнения студентом программы практики, уровня знаний и практических навыков.

В отчете должны быть отражены итоги деятельности студента во время прохождения практики, анализ и в необходимых случаях соответствующие расчеты по позициям программы с выводами и предложениями.

Объем отчета (текстовая часть) – 20-25 страниц. Таблицы и схемы выносятся в приложения и в общий объем работы не входят.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере и оформлен с учетом соблюдения следующих требований:

- наличие «Содержания» с указанием разделов и подразделов и страниц, с которых они начинаются;
- выделение разделов и подразделов в тексте;
- сплошная нумерация страниц, таблиц и приложений;
- все таблицы, схемы, графики должны иметь название и номер;
- печать на бумаге формата А4 9210x297 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1,5 см, слева 3 см; текст печатается шрифтом «Times New Roman» размером 14 через 1,5 интервала; красная строка 1,25 см.

Объем приложений может быть любой.

Форма титульного листа отчета дана в приложении 1.

### **Структура отчета**

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Содержание (задание на практику) с обозначением страницы.
3. Основная часть (описание организации работы в процессе практики, описание практических задач, решенных студентом во время прохождения практики, описание навыков и умений, приобретенных за время практики.
4. Приложения (схемы, ТК, ТТК, фото приготовления и подачи блюд).

Пакет документов:

1. Договор
2. Отзыв-характеристика (приложение 3).

**Виды работ 1: Органолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

**Тема 1.1.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных блюд

1. Классификация сыров, рыбных и мясных гастрономических товаров. Товароведная характеристика ассортимента сыров, деликатесных рыбных и мясных гастрономических товаров.

2. Требования к качеству и безопасности хранения сыров, рыбной и мясной гастрономии.

**Тема 1.2.** Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности редких видов овощей и грибов, вкусовых добавок и приправ

1. Товароведная характеристика редких видов овощей: артишоков, спаржи, фенхеля, корня лотоса, побегов бамбука и грибов. шиитаке, китайского белого сморчка, белого и французского трюфелей, енокитаке, хошимини

2. Требования к качеству и безопасности овощей и грибов, вкусовых добавок и приправ. Безопасные условия их хранения.

**Виды работ 2: Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции**

**Тема 2.1.** Технологическое оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1. Виды и характеристики технологического оборудования и его использования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

2. Характеристика и безопасная эксплуатация овощерезок, блендеров, миксеров, слайсеров, многофункциональных комбайнов.

3. Характеристика и безопасная эксплуатация жарочных шкафов, пароконвектоматов, пароварок.

**Виды работ 3: Разработка ассортимента канапе, холодных соусов, сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы: расчет массы сырья, приготовление и оформление**

**Тема 3.1.** Технологический процесс приготовления лёгких закусок для фуршетного стола

1. Характеристика ассортимента закусок для фуршетного стола: канапе, корзиночек с салатом, волованов, медальонов, пикантных профитролей и фаршированных помидоров. Виды сырья и продуктов для их приготовления.

2. Технологический процесс приготовления канапе, с использованием различной основы. Сочетаемость хлебобулочных изделий с различными ингредиентами с целью создания гармоничных закусок

3. Технологический процесс приготовления корзиночек с салатом, волованов. Варианты оформления закусок

4. Технология приготовления медальонов, пикантных профитролей и фаршированных помидоров. Варианты оформления закусок для фуршетного стола Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе.

5. Требования к качеству лёгких закусок для фуршетного стола: канапе, корзиночек, волованов, условия хранения и сроки реализации.

**Тема 3.2.** Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок

1. Классификация закусок, характеристика сырья и продуктов, пряностей и приправ, вкусовых добавок, используемых в приготовлении сложных закусок

2. Методы приготовления холодных закусок: маринование, насаживание на шпажки, заливка раскаленным маслом и перемешивание, взбивание, порционирование.

3. Технология приготовления легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках. Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.

4. Технология приготовления сложных закусок: закуски из малосольной рыбы, из рыбных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, мусса из сёмги.

5. Технология приготовления сложных закусок из нерыбных продуктов моря: карпаччо из гребешков, осьминогов, мусса из крабов.

6. Технология приготовления сложных закусок из печени: террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени.

7. Варианты оформления, способы подачи. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации сложных холодных закусок.

**Тема 3.3.** Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.

1. Характеристика ассортимента сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования

2. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе майонеза и их использование. Технология приготовления сложных холодных соусов на основе йогурта, творога, сыра и сливок, их использование

3. Технология приготовления оригинальных и десертных соусов. Технология приготовления соусов винегретов и их использование

4. Требования к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.

**Тема 3.4.** Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы

1. Характеристика ассортимента сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и птицы.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: рыбы заливной целиком, рыбы фаршированной заливной

3. Технология приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары под майонезом.

4. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: поросенка заливного, бараньей ноги шпигованной запеченной

5. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы, галантина из птицы, фаршированной целиком птицы.

6. Ассортимент и приготовление гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

7. Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

8. Современные требования к оформлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

9. Требования к качеству сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Условия хранения и сроки реализации.

#### **Вид работ 4: Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции**

**Тема 4.1.** Контроль качества и безопасности продуктов.

1. Методы контроля качества и безопасности продуктов при хранении

2. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы.

3. Метод контроля сохранности продуктов на предприятии общественного питания.

**Тема 4.2.** Контроль качества и безопасности готовой холодной продукции.

1. Основные критерии оценки качества готовой холодной кулинарной продукции.

2. Метод определения качества и безопасности холодной кулинарной продукции

3. Органолептический метод определения качества канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов.

## **Вид работ 5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов**

**Тема 5.1.** Прием, хранение, оценка запасов сырья на производстве

1. Правила приема продуктов, сырья, поступающих со склада и поставщиков. Методы определения их качества, виды сопроводительной документации.

2. Оценка состояния запасов сырья на производстве.

3. Способы и формы инструктирования персонала по безопасному хранению пищевых продуктов.

4. Современные способы обеспечения правильного хранения и расхода продуктов на производстве.

**Тема 5.2.** Организация рабочих мест для приготовления холодной продукции

1. Виды и характеристика производственного инвентаря и инструментов для приготовления холодной продукции.

2. Организация рабочих мест для приготовления холодных соусов.
3. Организация рабочих мест для приготовления канапе.
4. Организация рабочих мест для приготовления холодных закусок.
5. Организация рабочих мест для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

## **2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### ***Нормативные источники:***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ (с изменениями на 13 июля 2015 года).
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2015г.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции. /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

***Основные источники:***

9. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014, 484с.
10. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014, 272 с.
11. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015, 272 с.
12. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2015, 480с.
13. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.
14. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2015, 170 с.
15. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.

***Дополнительные источники***

Отечественные журналы:

21. Журнал «Питание и общество», - М.: «Печатный двор Куранты», 2017-2018;
22. Журнал «Ресторанные ведомости», - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости»
23. ШЕФ-АРТ. Журнал талантливых поваров, - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости»

***Ресурсы Интернет сайтов***

24. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/  
<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
25. Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru>
26. Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>
27. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpо/mi/36/p/page.html>
28. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
29. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня
30. <http://webspoon.ru/cuisine/europe>
31. <http://zhenjasja.ucoz.ru/news/1-0-8>
32. <http://ae.kulichki.com/index.php?tl=learn&nm=35>

**Календарный план  
прохождения производственной практики**

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Наименование работ и индивидуальных заданий	Период выполнения работ и заданий
1	2	3
1	Вид работ 1. Органолептическая оценка качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	24
2	Виды работ 2: Безопасная эксплуатация технологического оборудования и инвентаря, для приготовления и хранения холодной кулинарной продукции.	30
3	Виды работ 3: Разработка ассортимента канапе, холодных соусов, сложных холодных закусок и блюд из рыбы, мяса, птицы: расчет массы сырья, приготовление и оформление	40
4	Вид работ 4: Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции	20
5	Вид работ 5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд, соусов	30
6	<b>Итого:</b>	<b>144 ч</b>

Министерство образование и науки РСО-Алания  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Владикавказский торгово-экономический техникум»

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики (по профилю  
специальности)

ПМ. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(фамилии, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Практика проходила с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Дата сдачи отчета \_\_\_\_\_

Руководители практики \_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы)

Владикавказ 20 \_\_\_\_

**Отзыв–характеристика**

Сообщаем, что \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

В период с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г прошел (ла)

\_\_\_\_\_ практику в \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Практика была организована в соответствии с разработанной программой практики.

За время прохождения практики \_\_\_\_\_ показал(ла) необходимый уровень теоретической подготовки, умение применять и использовать полученные знания для решения поставленных практических задач. Программа практики выполнена полностью.

Руководитель организации \_\_\_\_\_

(подпись, фамилия, инициалы)

М.П.