

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

"28" 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов.**

**по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной практики по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «22» 08 2019г.

Председатель МК:  Н.А.Берковская

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	- 8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-1 2
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	----16
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	---19

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

расчета приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
контроля качества и безопасности готовой продукции;
массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

учебной практики –48 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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. Тематический план учебной практики по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 5.1	Раздел 1. Организация, приготовление и оформление сложных холодных десертов.	24
ПК 5.2	Раздел 2. Организация приготовления и оформление сложных горячих десертов.	18
Дифференцированный зачёт		6
Итого		48

3.Содержание учебной практики по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.Организация, приготовление и оформление сложных холодных десертов.		24
Тема 1.1. Инструктаж по охране труда. Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	<p>Ознакомление обучающихся с учебным кулинарным цехом. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений. Порядок получения продуктов, оформление документов, правила санитарии и безопасного труда на производстве. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте. Разработка ассортимента сложных холодных десертов и составление технологических карт на блюда.</p> <p>Приготовление холодных десертов- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Режим хранения и подача фруктовых салатов.</p> <p>Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p>	6
Тема 1.2. Приготовление муссов, кремов, суфле, желе.	<p>Приготовление и подача различных типов желе. Оформление и техника декорирования.</p> <p>Приготовление муссов. Режим хранения, выбор способов сервировки и подача муссов.</p> <p>Приготовление суфле. Режим хранения, выбор способов сервировки</p>	6

	и подача суфле. Приготовление, оформление и техника декорирования кремов.	
Тема 1.3. Приготовление парфе, террина, щербета, пая.	Разработка и приготовление новых видов сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, парфе. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов;	6
Тема 1.4. Приготовление тирамису, чизкейка, бланманже.	Приготовление тирамису, чизкейков, бланманже. Выбор сервировки и их подача.	6
Раздел 2. Организация, приготовление и оформление сложных горячих десертов.		18
Тема 2.1. Приготовление соусов, глазури, начинки для горячих десертов.	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Оценка качество и безопасность готовой продукции. Оформление документации на готовую продукцию.	6
Тема 2.2. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Режим хранения и подачи десертов. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	6
Тема 2.3. Приготовление снежков из шоколада шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов снежков из шоколада шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе . Режим хранения и подачи десертов. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	6
Дифференцированный зачёт		6
Итого		48

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программы учебной практики реализуется в **учебном кулинарном цехе.**

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2014 – 467 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2015. – 272с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2014. – 496 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2012. 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2013.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2012.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2013. - 320с (Серия «Технология сервиса»).
5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для Нач.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2012. – 170 с.
6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб.пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности, и (или) освоение рабочей профессии, если это является одним из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, в лабораториях, в организациях в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Учебная практика проводится по графику учебного процесса.

Учебная практика проводится рассредоточено, параллельно освоению обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Перед началом практики с обучающимися проводится вводный инструктаж по технике безопасности с оформлением в журнале вводного инструктажа. Продолжительность рабочего дня обучающихся во время учебной практики, не связанной с выполнением производственного труда, составляет 36 академических часов в неделю, независимо от возраста обучающегося. При проведении учебной практики группа обучающихся может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

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 учебно – производственных заданий

Результаты обучения	Формы и методы контроля
<p>УМЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none">-органолептически оценивать качество продуктов;-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;-проводить расчеты по формулам;выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;-оценивать качество и безопасность готовой продукции;-оформлять документацию;	<p>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий;</p> <p>защита практических работ;</p> <p>решение ситуационных заданий</p>