

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю ПМ 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Ленкова Оксана Геннадьевна, мастер производственного обучения, высшая кв. категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Учебная практика по профессиональным модулям	7
3	Материально-техническое обеспечение практики	14
4	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	15
5	Информационное обеспечение обучения	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и по программам подготовки специалистов среднего звена и основных видов деятельности (ВД):

ВД 05 Приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в очной форме обучения для всех типов и видов образовательных учреждений реализующих программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

на базе основного общего образования – 3 года 10 мес. обучения.

1.2. Цель учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений реализуемых в рамках профессионального модуля ППСЗ СПО.

1.3. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет;

Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессиона льного стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональ ные компетенци и (ПК)
557 Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	ВД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. ПК 5.2.
	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	<p>ресурсами и персоналом;</p> <p>-организация работы бригады поваров;</p> <p>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</p> <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <p>-планирование процессов основного производства организации питания;</p> <p>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</p> <p>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</p>		
--	--	--	--

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированность профессиональных компетенции и общих компетенций по ПМ 05 Приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПК. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72					
Раздел 1. Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов	42					
Тема 1.1. Приготовление сладких соусов, фруктовых, ягодных салатов	6	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Приготовление салата из фруктов Приготовление салата яблочного с мандаринами и черносливом Приготовление фруктового салата с йогуртом Приготовление фруктовый салат с бананами Приготовление салата из малины со шпинатом Приготовление салата из клюквы с фундуком Приготовление салата вишневого с овсяными хлопьями Приготовление фруктового салата с шоколадом	3	оценивает органолептически качество продуктов; использует различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;
Тема 1.2. Приготовление муссов, кремов, самбуков	6			Приготовление мусса клюквенного Приготовление мусса лимонного Приготовление мусса яблочного (на манной крупе) Приготовление крема ванильного из сметаны Приготовление крема шоколадного Приготовление крема орехового Приготовление самбука из свежих яблок Приготовление самбука абрикосового	3	выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
Тема 1.3. Приготовление парфе, бланманже	6			Приготовление парфе из красной смородины Приготовление парфе с йогуртом и вишней Приготовление парфе бананового Приготовление бланманже фисташковое Приготовление бланманже кофейное Приготовление бланманже клубничное	3	выбирает варианты оформления сложных холодных десертов; принимает решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;
Тема 1.4. Приготовление пая, щербета,	6			Приготовление пая апельсинового Приготовление пая яблочного Приготовление пая маково – лимонного Приготовление щербета фруктового Приготовление щербета клубничного	3	выбирает способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;
Тема 1.5. Приготовление суфле, террина	6			Приготовление суфле из йогурта и творожной массы, Приготовление суфле из шоколада Приготовление террина из шоколада с фруктами	3	оценивает качество и

				Приготовление террина грушевого Приготовление террина апельсинового		безопасность готовой продукции;
Тема 1.6. Приготовление тирамису, чизкейка	6			Приготовление тирамису итальянский кофейный Приготовление тирамису с печеньем Приготовление тирамису с бисквитом. Приготовление чизкейка шоколадного Приготовление чизкейка клубничного Приготовление чизкейка лимонного с медом	3	
Тема 1.7. Приготовление мороженого	6			Приготовление мороженого «Сюрприз» Приготовление мороженого с вином Приготовление мороженого «Планета» Приготовление мороженого «Восток» Приготовление мороженого «Космос» Приготовление мороженого Северное сияние»		
Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих десертов	30					оценивает органолептически качество продуктов; -использует различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирает варианты оформления сложных горячих десертов; принимает решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирает способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивает качество и
Тема 2.1. Приготовление горячего суфле,	6	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Приготовление горячего суфле ванильного Приготовление горячего суфле шоколадного, Приготовление горячего суфле орехового Приготовление горячего суфле фруктового Приготовление горячего суфле ягодного	3	
Тема 2.2. Приготовление пудинга, гурьевской каши	6			Приготовление блюда «Пудинг сухарный» Приготовление блюда «Пудинг рисовый» Приготовление блюда «Пудинг ванильный» Приготовление блюда «Пудинг ванильный» Приготовление блюда «Пудинга яблочный с орехами» Приготовление блюда «Пудинг фруктово-ванильный». Приготовление каши гурьевской (манная с фруктами)	3	
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд из яблок	6			Приготовление блюда «Яблоки печеные со сливками взбитыми» Приготовление блюда «Яблоки по киевски» Приготовление блюда «Яблоки с рисом»	3	

				Приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные» Приготовление блюда «Яблоки в слойке»		безопасность
Тема 2.4. Приготовление снежков из шоколада, фондю, десертов фламбе	6			Приготовления блюда «Снежки шоколадно – апельсиновые, из белого шоколада Приготовления блюда «Снежки» под шоколадом. Приготовления блюда фондю с фруктами Приготовления блюда «Фондю мятно-шоколадное» Приготовления блюда «Фондю» из абрикосов и фиников Приготовления блюда фламбе «Банан с корицей», Приготовления блюда фламбе «Сливы фламбе».	3	
Тема 2.5. Приготовление кексов, копкейков, блинчиков	6			Приготовление сложных холодных и горячих десертов	3	

3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственных мастерских:

«Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебно-кулинарного цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места студентов

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Тепловое оборудование: электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка.

Весоизмерительное оборудование: весы электронные.

Холодильное оборудование: бытовой холодильник.

Механическое оборудование: электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер.

Наплитная посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочные доски, дуршлаг, шумовки, металлические и деревянные лопатки, тяпки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для очистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

Столовая посуда: глубокие и мелкие тарелки, столовые приборы, соусники, сервиз столовый, сервиз кофейный, сервиз чайный, набор стаканов, набор фужеров.

Комплект учебно-методической документации: инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения. По завершению практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы учебной практики

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Практическая работа Выполнение и анализ практических заданий
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

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

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение, собеседование, рефлексия, саморефлексия
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за технологическим процессом при выполнении практических работ. Оценка за практическую работу.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за выходом из проблемных ситуаций при выполнении практических работ и коррекция допущенных ошибок.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за эффективным поиском информации к выполнению практической работы.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за использованием информационных технологий в процессе обучения
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
- «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»