

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05 .01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих
десертов

2015г

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией преподавателей спец. дисциплин и
мастеров п/о

Разработана на основе Федерального государственного образовательного
стандарта по специальности среднего профессионального образования

19.02.10.Технология продукции общественного питания

Протокол № от « » 2015г
Председатель предметной (цикловой) комиссии

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ /В.М. Смирнов

Составители (авторы):

Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ «ВТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики.
3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики.
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05.01 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05.01 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация 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 .

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

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

приготовление отделочных видов теста сложных холодных десертов;

оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции.

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 безопасность и качество 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;
технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, чизкейка, бланманже;
технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю, десертов фламбе;
правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ. 05.01:
всего 36 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 5.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения
ОК 3.	Принимать решения стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. Содержание обучения по производственной практике ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Содержание работ	Объем часов
1. Вводное занятие. Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6
2. Работа с технологической документацией. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов.	6
3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6
4. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оборудование и производственный инвентарь используемый при приготовлении десертов.	6
5. Оформление и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.	6
6. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества сложных холодных и горячих десертов.	6
ВСЕГО	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные рабочие столы;
- инвентарь;
- циферблатные весы,
- холодильное оборудование,
- мясорубка,
- картофелеочистительная машина,
- электроплита,
- жарочный шкаф,
- пароконвектомат,
- фритюрница,
- слайсер,
- льдогенератор,
- соковыжималка для цитрусовых,
- вакумоупаковочная машина,
- кофеварка,
- машина для приготовления коктейлей,
- блендер,
- миксер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бурчакова И.Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий» М: «Академия»2015-384с.

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента :учебник для студ.учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр : «Академия», 2017.

Бурчакова И.Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий» М: «Академия»2015-384с. , [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)

Цыганова И.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий » М: «Академия»2013-348с.

Мазмузова Л.З. «Технология хлебопекарного производства, сырье и материалы » М: «Академия»2013-348с.

Иванова К.И. «Рисование и лепка» М: «Академия»2014-160с.

Ермилова С.В. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» М: «Академия»2014-336с.

Кузнецова Л.С. «Технология и организация производства кондитерских изделий» М: «Академия»2012-480с.

Ермилова С.В. « Мучные и кондитерские изделия из дрожжевого теста» М: «Академия»2014-64с.

Потапова И.И. «Изделия из теста» М: «Академия»2014-64с.

Кузнецова Л.С. «Технология производства мучных кондитерских изделий» М: «Академия»2013-320с.

Качурина Т.А. «Производственное обучение по профессии кондитер часть 1» М: «Академия»2013-64с.

Харченко Н.Э. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014-512с.

Либзина М.Т. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014-512с.

Либзина М.Т. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014-512с. , www. Biblioclub.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Производственная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов на предприятиях общественного питания.

Руководство производственной практикой осуществляется руководителем практики от предприятия.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ
<p>ПК 5.1.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию. 	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ.</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ</p>

	<ul style="list-style-type: none">-использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;-проводить расчеты по формулам;-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;-выбирать варианты оформления сложных десертов;-принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;-выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;-оценивать качество и безопасность готовой продукции;-оформлять документацию.	
--	---	--