

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики**

ПМ. 05 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 « » 2015
г
Председатель предметной (цикловой)
комиссии

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

Паспорт рабочей программы учебной практики

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса 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 процесса 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 холодных десертов .

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

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

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

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

приготовления отделочных видов теста сложных холодных десертов;

оформления 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 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 безопасного использования 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-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 учебной практики ПМ. 05.01: всего 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) 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	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 личного 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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя Ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Тематический план учебной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

№п/п	Виды работ учебной практики	Количество часов
1.	Инструктаж по технике безопасности при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов Расчеты по формулам. Оформление технологической документации.	6
2.	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Варианты оформления, правила подачи, оценка качества готовой продукции.	6
3.	Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Варианты оформления, правила подачи, оценка качества готовой продукции.	6
4.	Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе, используя различное технологическое оборудование, способы и приемы приготовления. Варианты оформления, правила подачи, оценка качества готовой продукции.	6
5.	Приготовление начинок, соусов и глазури используемых для приготовления холодных десертов.	6
6.	Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов. Приготовления и оформления для подачи железированных сладких блюд. Приготовления отделочных видов теста для приготовления сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасность готовой продукции.	6
7.	Расчеты по формулам для приготовления сложных горячих десертов. Оформление технологической документации.	6

8.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов: овощные кексы, используя различное оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции.	6
9.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов: снежки из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, используя различное оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции.	6
10.	Приготовление холодных и горячих напитков. Контроль качества и безопасность готовой продукции.	6
11.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов: фламбе, каша «Гурьевская», используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции.	6
12.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов: пудинг, суфле используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции.	6
	Всего	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные рабочие столы;
- инвентарь;
- циферблатные весы,
- холодильное оборудование,
- мясорубка
- электроплита,
- жарочный шкаф,
- микроволновая печь.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха преподавателями специальных дисциплин чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (основные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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;	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме зачета.