

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



Утверждаю:
Директор ГБПОУ ВТЭТ
В.М. Смирнов
«30» августа 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной практики

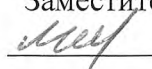
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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

Рабочая программа учебной практики ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено предметно-цикловой
комиссией
протокол № 1 от «30» 08 2017г

Заместитель директора УВР
 В.Ю. Мальшева

Составители :
Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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, террины, 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;
варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
температурный режим охлаждения и замораживания основ для сложных холодных десертов;
температурный санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения промышленного полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ. 05: 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 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	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя

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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

№П/П	Наименование тем 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.	Приготовления и оформления сложных горячих десертов: пудинг, суфле, используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции.	6

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.