**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015 г**



 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»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**Разработчик:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**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 учебнойПРАКТИКИ** **5. Контроль и оценка результатов освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ПРАКТИКИ**  | **4****7****9****10****12** |

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

 **1.1. Область применения рабочей 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 процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции 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 практических профессиональных умений в рамках модуля 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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся в ходе освоения 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 для 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 безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
* технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, 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;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
* температурный и 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 промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.05:**

 Всего часов: - 72 часа.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающих 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  | 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.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКИКИ**

**Тематический план учебной практики по ПМ 0.5**

«Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Темы учебной практики** | **Кол-во****часов** |
| 1 | Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертов | **6** |
| 2 | Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. | **6** |
| 3 | Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных шоколадных салатов. | **6** |
| 4 | Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе. | **6** |
| 5 | Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета,пая, тирамису, чизкейка, бланманже. | **6** |
| 6 |  Приготовление начинок ,соусов, глазури для сложных холодных десертов. | **6** |
| 7 | Подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертов | **6** |
| 8 | Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов | **6** |
| 9 | Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудинги. | **6** |
| 10 | Приготовление сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша. | **6** |
| 11 | Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовый фондю, фламбе. | **6** |
| 12 |  Приготовление начинок, соусов, глазури для сложных горячих десертов | **6** |
|  | **Всего часов** | **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
* электронные весы
* холодильное оборудование
* электрическая мясорубка
* электроплита
* жарочный шкаф
* микроволновая печь
* миксер
* водонагреватель

**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 РАБОЧЕЙ 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****(освоенные 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. |