

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАМММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля работы разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и реализуется в рамках модуля ПМ.05 по окончании изучения

МДК.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сложных холодных и горячих десертов. **уметь:**
- проверять органолептическим способом качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов, оценивать качество сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 36 ч.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов.		36
Тема 5.1. Ведение процесса приготовления сложных холодных десертов.	Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления сложных холодных десертов.	18
	- Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.	6
	- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.	6
	- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.	6
Тема 5.2. Ведение процесса приготовления сложных горячих десертов.	Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления сложных горячих десертов.	18
	Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.	6
		6
	Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6
	Всего часов:	36

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа учебной практики реализуется на базах учебной практики. На предприятиях общественного питания в производственных цехах имеется механическое и электротепловое оборудование. В холодном цехе располагаются: производственные столы, холодильный шкаф, весы электронные или настольные циферблатные, овощерезка. В горячем цехе расположены электроплиты, жарочные шкафы, производственные столы. В цехах имеется кухонный инвентарь: ножи поварской тройки, разделочные доски.

3.2. Информационное обеспечение обучения Нормативно-технологическая документация:

В соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

В соответствии с ГОСТ 31987-2012

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика осуществляется в предприятиях общественного питания на основании договоров, заключенных между учебным заведением и предприятиями, которые являются социальными партнерами. Предприятия имеют лицензии и освидетельствованы Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения. По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме зачета.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебнопроизводственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ 05. Приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
Уметь: органолептически оценивать качество продуктов.	Свободное владение приемами определения качества сырья.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству в процессе тренировочных упражнений производственной деятельности.
Уметь: использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Уверенное выполнение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.
Уметь: проводить расчеты по формулам	Уверенное выполнение расчетов по формулам.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения расчетов.
Уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Свободное владение подбором соответствующего оборудования и инвентаря	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования.

Уметь: выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов.	Уверенное выполнение операций по оформлению сложных горячих и холодных десертов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по оформлению холодных и горячих десертов.
Уметь: выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.	Свободное владение способами сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по сервировке и подаче сложных холодных и горячих десертов.
Уметь: оценивать качество и безопасность готовой продукции.	Свободное владение методами оценки качества и безопасности готовой продукции	Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд.
Уметь: оформлять документацию.	Уверенное выполнение операций по оформлению документации.	Экспертная оценка выполнения практических действий по оформлению документов.

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.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ.

Нормативно-технологическая документация:

- 1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.:

Деловая литература, 2018

- 2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29 3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 2019. Сборник технологических нормативов. 5 Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2018

- 6 Сборник рецептов блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988
- 7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
- 8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»
- 9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- 10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
- 14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

- 13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов **Дополнительные**

источники:

- 1 Справочник технолога

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

__Обучающийся (аяся) на 4курсе по специальности 19.02.10 <<Технология продукции общественного питания >успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов «в объеме 36 часов с 20 года по 20 года
ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации ,в которой проходила практику (оценка)
1.Приготовление сложных холодных десертов: 1.1 приготовление салатов- фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром ,сливками; 1.2приготовление муссов,кремов,желе,суфле,парфе,самбука; 1.3приготовление щербета,тирамиссу,чизкейка,бланманже.	6 6 6	
2.Приготовление сложных горячих десертов: 2.1приготовление суфле,пудингов,овощных кексов; 2.2приготовление гурьевской каши,снежков из шоколада,шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных; 2.3 приготовление шоколадно-фруктовых фондю, десертов фламбе.	6 6 6	
ИТОГО	36	