

Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Сураж

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М. – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки ССЗ) в соответствии с ФГОС СПО **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ГАПОУ СПАТ

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар».

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен 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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WORLDSKILLSRUSSIA, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3		4	5
ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36	–организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; приготовление блюд, сервировка, оформление, подача.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	24
				Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов, десертного льда, кремов	6
				Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе яиц, желатина, орехов, ягодно - фруктовых пюре.	6
				Тема 1.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе сыра и творога	6
				Тема 1.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе муки.	6
				Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	12
				Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, пирогов, овощных кексов	6
				Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе.	6
ВСЕГО ЧАСОВ		36			36

3.2. Содержание учебной практики

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		24
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе, фруктов и ягод в желе, муссов, самбуков, крема, парфе, тирамису. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	
2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов		12
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, суфле, фруктов жареных в тесте, овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	
Всего		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебных мастерских:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таялка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

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 (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
органолептически оценивать качество продуктов;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
проводить расчеты по формулам;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
оценивать качество и безопасность готовой продукции;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение
оформлять документацию;	Самостоятельная работа, комплексная проверочная работа, наблюдение