

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Председатель _____
/ М.В. Никишина /
Протокол № 1
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е.А. Маркелова
« » _____ 2020г.

Программа учебной практики 05
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
Специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

_____ 2020г

М.П.

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. 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 профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;

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-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 режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных 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. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

- 36 часов.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	36	Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.	Тема 5.1. Рассчитать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта.	6
			Приготовление, оформление и отделка сложных холодных десертов.	Тема 5.2. Приготовление и оформление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, суфле, кремов. Тема 5.3. Приготовление и оформление сложных холодных десертов: фруктовых тарталеток, лимонного фламмери с виноградным сиропом, парфе: парфе из белого шоколада, террина кофейного.	12
			Приготовление оформление и отделка сложных горячих десертов.	Тема 5.4. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Тема 5.5. Приготовление и оформление овощных кексов, гурьевской каши, груши на слойке в карамельном соусе,	12

				фруктовых равиолли.	
				Дифференцированный зачет	6
	Всего часов				36

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		36
<i>Виды работ:</i> <i>Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта.</i>		
Тема 5.1. Рассчитать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Рассчитать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой ,брутто на одну порцию, расчет на определенное количество порций или изделий, выход блюда, приводится краткое описание технологии приготовления блюда.	6
<i>Приготовление, оформление и отделка сложных холодных десертов.</i>		

<p>Тема 5.2. Приготовление и оформление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, суфле, кремов.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. (фруктовый салат со взбитыми сливками, фруктовый салат с шоколадным соусом, салат фруктовый с шоколадом), муссов, самбуков, суфле, кремов. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 5.3. Приготовление и оформление сложных холодных десертов: фруктовых тарталеток, лимонного фламмери с виноградным сиропом, парфе: парфе из белого шоколада, террина кофейного.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов: фруктовых тарталеток, лимонного фламмери с виноградным сиропом, парфе: парфе из белого шоколада, террина кофейного. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p><i>Приготовление, оформление и отделка сложных горячих десертов.</i></p>		
<p>Тема 5.4. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов: суфле (ванильное, шоколадное, ореховое), пудинги (творожный с изюмом и яблоками, сухарный), снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 5.5. Приготовление и оформление овощных кексов, гурьевской каши, груши на слоеке в карамельном соусе,</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать решения по организации процессов приготовления</p>	<p>6</p>

фруктовых равиолли.	сложных горячих десертов. Использовать различные способы и приемы приготовления овощных кексов, гурьевской каши, груши на слойке в карамельном соусе, фруктовых равиолли. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	
Дифференцированный зачет.		6
Всего часов		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320

с.

5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

- 1 Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ» и др.
- 2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологический нормативов. М: Хлебпродинформ, 1996 г.
- 3 Справочник технолога общественного питания // А. И. Мглинец и до., М.: Колос, 2000 г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к сложным холодным сладким десертам; выбор производственного инвентаря и оборудования использование различных технологий приготовления и оформления; оценивать качество готовых блюд; соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья и приготовлении;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определение их соответствия технологическим требованиям к сложным горячим десертам; выбор производственного инвентаря и оборудования; использование различных технологий приготовления и оформления; оценка качества готовых сложных, горячих десертов; соблюдение последовательности; технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сложных горячих десертов; соблюдение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования; соблюдение правил охлаждения и хранения готовых десертов.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития..	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, -таблиц, - докладов
Использовать информационно-коммуникационные	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		автоматизированного технологического оборудования
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП ИПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП иПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП иПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП иПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.