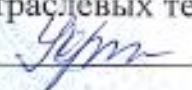


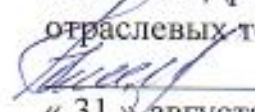
Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов

« 31 » августа 2020 г.

« СОГЛАСОВАНО »

Зам. директора по УПР
ГАПОУ « Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
« 31 » августа 2020 г.

« СОГЛАСОВАНО »



« СОГЛАСОВАНО »

Зам. директора по УМР
ГАПОУ « Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования.

Профиль профессионального образования:
естественно-научный

с. Ст. Дрожжаное 2020 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Мухтарова С.Н. мастер производственного обучения.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	16

3.2. Структура и содержание учебной практики

Наименование ПМ, МДК, раздела, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
УП.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих и холодных десертов горячих и холодных десертов		108
Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов		60
	- Характеристика предприятия, организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов, виды холодильного оборудования, производственного инвентаря, его эксплуатация.	3
	- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных десертов.	6
	- Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	
	- Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	
	- Работа со сборником рецептов.	
	- Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей.	6
	- Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренгов, рисовальных масс, посыпки.	6
	- Приготовление тулливого теста и изделий из него	3
	- Приготовление сложных холодных десертов: компоты из свежих ягод и фруктов, компоты из смеси сухофруктов.	6
	- Приготовление и подача сложных холодных железированных десертов: желе, муссы, самбуки, кремы.	6
	- Приготовление и подача сложных холодных десертов: замороженные десерты	6
- Приготовление и подача сложных холодных десертов: фруктово-ягодные, шоколадные салаты.	6	
- Приготовление и подача сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина, пав.	6	
- Приготовление и подача сложных холодных десертов зарубежной кухни (Франция, Италия, Англия)	6	

Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих десертов		48
- Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. - Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	- Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. - Оформление и декорирование сложных горячих десертов: • Приготовление ошоных кексов; • Приготовление гурьевской каши; • Приготовление шарлотки; • Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десерт фламбе; • Приготовление сервировка и подача тудинга; • Приготовление фруктов, жареных в тесте; • Приготовление и подача сложных горячих десертов зарубежной кухни (Франция, Италия, Англия) - Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	3
	Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории «Учебный кулинарный кондитерский цех», расположенный на территории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Технологическое оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат);
- холодильное оборудование;

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *организация процесса 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения модуля:

Задачей учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

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;

-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;

-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 по учебной практике (по профилю специальности): Учебная практика - в рамках освоения ПМ.05 – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля ОП.01 СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): *организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

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 задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решение 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 личного развития

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(по профилю специальности)

3.1. Тематический план

Вид практики	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час)	Коды формируемых компетенций
Учебная практика	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	108	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 5.1.– ПК 5.2.

- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Информационных технологий в профессиональной деятельности: Автоматизированного проектирования технологических процессов; автоматизированное рабочее место мастера производственного обучения; принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер; программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключенных между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

4.2.1. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Синицина А.В. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицина, Е.И. Соколова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-304с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.

Экспертные ресурсы

1. Умбго Э. Мороженое, sherbets и другие холодные десерты.- Челябинск: Аркам, 2004.-96с.

2. Фредерик Робер. Большая кулинарная книга Алена Дюкасса. Десерты и кондитерские изделия.

Законодательные и нормативные документы

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 20 апреля 2006 года). – Новороссийск: Сиб. ун-в. изд-во, 2006.-47 с. – (Кодексы и законы России).

2. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000, 29-ФЗ»

3. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ

4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389

5. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. Официальное представительство ИА BISHELP – Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-26113 от 09.11.2006

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.

7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://allbooks.ru/books40/page19.html> - сайт для всех профессий.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов. Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций, а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Итогом учебной и производственной практики является сдача студентами квалификационного экзамена. По результатам производственной практики руководителем практики от организации и от техникума формуруется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а так же характеристика на обучающегося, отражающая освоение профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающийся составляет отчет о прохождении практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практики осуществляют преподаватели, а также мастера производственного обучения при наличии

5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Руководитель практики осуществляет непосредственное руководство практикой обучающегося.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ПРАКТИКИ

Формой ответственности обучающегося по практике является дневник свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. По результатам защиты проводится дифференцированный зачет по практике.

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Демонстрации навыков: - организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - организации рабочего места; - обоснованного выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определения органолептически способом качества выбранных продуктов (сырья); - расчета необходимого количества продуктов (сырья); - соблюдения последовательности технологического процесса; - использования различных методов приготовления холодных десертов; - сервировки и оформления готовых холодных десертов; - проверки соответствия холодного десерта требованиям качества и безопасности; - соблюдения условий хранения холодного десерта.	Оценка выполнения работ; Дифференцированный зачет по практике.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрации навыков: - организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; - организации рабочего места;	Оценка выполнения работ; Дифференцированный зачет по практике.

	- определения органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья); - расчета необходимого количества продуктов; - обоснованного выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - соблюдения последовательности технологического процесса; - сервировки и оформления горячих десертов для подачи; - проверки соответствия горячего десерта требованиям качества и безопасности; - соблюдения условий хранения горячего десерта.	
--	---	--