Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки специалистов среднего звена

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработан на основе примерной программы, рекомендованной Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при Министерстве образования и науки Калужской области, протокол № 9 от 26 июня 2013 года и Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующий по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Е. Селиверстова  31.08.2017г | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.П. Киселева |

Рекомендовано цикловой комиссией

профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31.08.2017г

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Хмельницкая

Разработчик:

Земцова И.Г., преподаватель специальных дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| 1. | ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 9 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС поспециальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)**:** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертови 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 профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

**Целями практики являются:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- формирование первичных профессиональных умений и навыков по избранной специальности;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля 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 и горячих десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологи 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. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля:**

учебная практика – 36 час.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.05 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, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план учебной практики** **профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Виды работ** | **Объем часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.** |  |  |
| **Учебная практика** | **Виды работ:** |  |
| 1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. | **2** |
| 2. Оценка качества сырья органолептическим методом. | **4** |
| 3. Подготовка фруктов и ягод. Форма нарезки. | **6** |
| 4. Приготовление сложных холодных десертов из натуральных фруктов и ягод. | **8** |
| 5. Приготовление фруктовых и ягодных салатов. | **8** |
| 6. Приготовление желированных, замороженных и других десертов. | **8** |
|  | **Всего:** | **36** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стенды, плакаты, видеоматериалы;

- комплект учебно-методической документации;

- индивидуальные дидактические материалы.

Технические средства обучения:

- средства мультимедиа;

- интерактивная доска;

- комплект вычислительной техники.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Анфимова Н.А., Кулинария «Повар, кондитер» - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2015.

4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2016.

5.Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

*Дополнительные источники:*

1. Качурина Т.А., Кулинария: Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2010.

3. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания – М.: ДеЛиПринт, 2010.

4. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан. Ресторатор, ChefArt.

6. <http://www.restoved.ru/>

7. <http://spb.menu.ru/>

8. <http://www.restcon.ru/>

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

.

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

# Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Физиология питания », « Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Преподаватели обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | - умение производить расчет массы сырья для приготовления холодных десертов;  - умение приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  - умение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  - умение оформления и отделки сложных холодных десертов;  - умение контроля качества и безопасности готовой продукции;  - умение и навыки органолептически оценивать качество продуктов;  - творческое использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов;  - умение проводить расчеты по формулам;  - умение выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  - творчество в выборе вариантов оформления сложных холодных десертов;  - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;  - умение выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;  - умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;  - умение правильно оформлять документацию;  - знание ассортимента сложных холодных десертов;  - знание основных критериев оценки качества готовых сложных холодных десертов;  - умение органолептически определять степень готовности и качества сложных холодных десертов;  - использование современных методов приготовления сложных холодных десертов;  - знание технологий приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  - соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  - применение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;  - ориентирование в вариантах сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  - использование начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов;  - применение разных вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;  - использование актуальных направлений в приготовлении холодных десертов;  - знание сервировки и подачи сложных холодных десертов;  - правильный выбор температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  - соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;  - соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;  - знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;  - знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. | Текущий контроль в форме:  - выполнения практических занятий;  - выполнения лабораторных работ;  - контрольных работ по темам МДК;  - зачета по учебной практике;  - зачета по производственной практике;  - экзамена по профессиональному модулю. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | - умение расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;  - знание приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  - знание приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов;  - знание оформления и отделки сложных горячих десертов;  - знание методов контроля качества и безопасности готовой продукции;  - умение органолептически оценивать качество продуктов;  - умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;  - умение проводить расчеты по формулам;  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  - умение выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;  - умение принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;  - выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;  - умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;  - умение оформлять документацию.  - знание ассортимента сложных горячих десертов;  - знание основных критериев оценки качества готовых сложных горячих десертов;  - умение органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих десертов;  - использование разных видов технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;  - использование современных методов приготовления сложных горячих десертов;  - использование современной технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, шоколадно-фруктового фондю.  - знание вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;  - знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;  - использование начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов;  - владение навыками оформления и техникой декорирования сложных горячих десертов;  - знание актуальных направлений в приготовлении горячих десертов;  - знание сервировки и подачи сложных горячих десертов;  - соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;  - соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов;  - знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;  - знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. | Текущий контроль в форме:  - выполнения практических занятий;  - выполнения лабораторных работ;  - контрольных работ по темам МДК;  - зачета по учебной практике;  - экзамена по профессиональному модулю. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умение.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии;  - участие в конкурсе профессионального мастерства. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике. |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - оценка эффективности и качества выполнения. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы и выполнения практических работ,  заданий по производственной практике. |
| ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и выполнения лабораторных работ. |
| ОК 4.Осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Подготовка рефератов, докладов. |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения учебной практики. |
| ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения учебной и производственной практик. |
| ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения учебной и производственной практик. |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;  - планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы и прохождения производственной практики; мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося; контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося. |
| ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Результаты квалификационных экзаменов и зачетов по программам ДПО; участие в конкурсах профессионального мастерства. |