

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

**По профессиональному модулю ПМ 05 Организация процесса
приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов**

Количество часов 36

**Селенгинск
2019**

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
Председатель ПМК
Вторушина / Е.В Вторушина/
« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
Мордовская О.Н. Мордовская
« » 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
« 04 » марта 20 19 г

1. **Автор:** Сучкова Татьяна Викторовна – преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт программы..... | 4 |
| 2. Планируемые результаты обучения..... | 7 |
| 3. Структура и содержание программы учебной практики..... | 11 |
| 4. Требования к условиям проведения учебной практики..... | 14 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики..... | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.1. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта деятельности в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы в учебный кулинарный цех техникума для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

В ходе прохождения учебной практики студент 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 десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию 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.

Количество часов на освоение программы учебной практики

Программа учебной практики рассчитана на 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

| Коды формируемых ОК и ПК | Практический опыт | Умения | Знания |
|---|---|--|---|
| ОК 1-9 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; | У1.1.3.проводить расчеты по формулам; | З 1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов; |
| | ПО 1.1.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; | У1.1.1.органолептически оценивать качество продуктов; У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; | З 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З1.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; З1.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; |
| | ПО 1.1.3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; | У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; | З1.1.8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; З1.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | <p>ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> | <p>У1.1.5.выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию;</p> | <p>31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.15. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 31.1.16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 31.1.17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 31.1.18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> |
| <p>ОК 1-9 ПК 5.2. Организовывать и проводить</p> | <p>ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> | <p>У1.1.3.проводить расчеты по формулам;</p> | <p>З 1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| приготовление сложных горячих десертов. | ПО 1.1.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; | У 1.1.2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; | 3 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 31.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 31.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; |
| | ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; | У1.1.5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; | 31.1.9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 31.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>31.1.16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>31.1.17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>31.1.18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>31.1.19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> |
|--|--|--|

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| № | Виды работ | Количество часов |
|-------------|--|-------------------------|
| Раздел 1 | Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | 6 |
| Раздел 2 | Приготовление сложных холодных десертов | 18 |
| Раздел 3 | Приготовление сложных горячих десертов | 12 |
| | Всего: | 36 |

3.2. Содержание учебной практики

| Наименование разделов, тем | Содержание учебного материала (виды работ) | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
|--|--|-------------|------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | | 6 | |
| Тема 1.1. | Виды работ | 6 | ПК 5.1-5.2 ОК 1. ОК 4. |
| | 1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря, Органолептическая оценка качества Технология приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции | | |
| Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов | | 18 | |
| Тема 1.2. | Виды работ | 6 | ПК 5.1 ОК 6. ОК 8. |
| | 1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы подачи | | |
| | 2 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Технология приготовления Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы подачи | 6 | ПК 5.1 ОК 6. ОК 8. |
| | 3 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, | 6 | ПК 5.1 ОК 6. ОК 8. |

| | | | | |
|---|------------|---|-----------|-----------------------|
| | | варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов | | |
| Раздел 3.Приготовление сложных горячих десертов | | | 12 | |
| Тема 3.1 | Виды работ | | 6 | ПК 5.2 ОК 6. ОК 8. |
| | 1 | Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Способы подачи. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов. | | |
| | 2 | Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. | | |
| ВСЕГО | | | 36 | |

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика является практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории техникума учебный кулинарный цех.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов:

Технические средства обучения:

-кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

-комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные
 - Посуда и инвентарь в ассортименте
 - Доски разделочные
 - Весы

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. О.Е. Саенко, С.А. Данильченко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Москва : КноРус, 2018. - 215 с. - Для СПО. - ISBN 978-5-406-06222-7.
<https://www.book.ru/book/924213>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “Профикс” Санкт- Петербург
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания

6. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

4.3. Организация учебной практики

Учебная практика организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Учебная практика проводится в подгруппах по 10-15 человек.

Учет учебной практики ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем и (или) мастером производственного обучения.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах учебной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики

На всех этапах, учебная практика разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером производственного обучения. Текущий контроль осуществляется на каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы учебной практики.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. На учебной преподаватель (мастер п/о) ведет Журнале учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в зачетную книжку успеваемости обучающегося руководителем практики на основании анализа

результатов текущего контроля выполнения всех видов работ, предусмотренных программой учебной практики и дифференцированного зачета, проводимого по завершении программы практики.