

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05

По профессиональному модулю ПМ.05

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Ветлужский район

2014г

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

Разработчик: - Лисина Н.Н.преподаватель
специальных дисциплин 1 квалификационная категория

Лавренова Т.А.

Сема Савино
Директор МУП "Агрофирма
"Веттура"
20 сентября 2014 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ учебной практики	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и программы профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению приготовление сложных холодных и горячих десертов
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

По избранной специальности рабочей программой модуля ПМ.05.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов проводится дифференцированный зачет

По избранной специальности рабочей программой модуля ПМ.05.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

предусмотрена учебная практика

Учебная практика организуется:

- для формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основному виду профессиональной деятельности ;

- обучения трудовым приемам, операциями и способами выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный кулинарный цех» техникума под руководством преподавателя, ответственного за проведение учебной практики. Итогом учебной практики является зачет.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) общих компетенций (ОК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 5.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является освоение видов профессиональной деятельности: т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен: 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики УП.05:

учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов

в том числе профессиональным
Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися
видом профессиональной деятельности: **Организация процесса**
приготовления и приготовление сложных холодных и горячих
десертов

в том числе профессиональными (ПК) 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.
ПК 5.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков
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

ОК5.	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.
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05
3.1. Тематический план учебной практики УП.05 по ПМ.05
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов _____72 часа

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Тема 5.1.	Виды работ	6
	Технология приготовления сложных холодных десертов	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
		Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	12
ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Тема 5.2.	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	24
	Технология приготовления сложных горячих десертов	Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста	24
ПК5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков	Тема 5.3.	Приготовление сложных холодных и горячих напитков	6
	Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков		

--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05

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

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Учебная практика проводится в лаборатории Учебный кулинарный цех в Ветлужском лесоагротехническом техникуме под руководством преподавателя, ответственного за проведение учебной практики.

Учебная практика проводится согласно учебного плана после изучения **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Компетенции обучающего, формируемые в результате прохождения учебной практики

Профессиональные компетенции :

ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ:

Модульная технология, основанная на компетентностном подходе.

Проектный метод.

Информационно- коммуникационные технологии

4.4.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Привести контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

4.5.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:

Инструкционные карты для проведения занятий

Технологического оборудования :

электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная,), холодильное оборудование

наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер; программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации.

Оборудование Учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся 12 рабочих мест;

технологическое оборудование электроплита, электрические весы, мясорубка, блендер, холодильник, миксер ;

наборы инструментов: ножи, доски с маркировкой, шумовки, дуршлаги, сита, формы

приспособления, инвентарь, посуда, тара;

заготовки, шаблоны, формы

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.

- Самостоятельное выполнение обучающимися практических заданий применяя инструкционные карты на каждое задание в которых отражены виды работ, требования к качеству полученного результата, контрольные вопросы по заданию, соответствующей требованиям квалификационной характеристики для данного уровня квалификации по осваиваемому

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

-выполнение работ оценивается в соответствии с «Критериями оценки по учебной практике» в баллах по пятибалльной системе

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных практических работ по видам работ на учебной практике и требования к их выполнению

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Аттестационный лист

ФИО _____,

обучающийся по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю
**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**

в объеме ____72____ час. с «__»____.20__ г. по «__»____.20__ г.

Руководитель практики от техникума _____

Зав. СПО _____

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Основные источники:

1. Учебники:
 1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2012 – 400с
 2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.
 3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2012, 240 с.
2. Справочники:
 1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2012 - 496 с.
 2. Ахиба С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2012 – 500 с.
 3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 2012 – 400 с.
3. Дополнительные источники:
 1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2013 – 432 с.
 2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2012 – 288 с.
 3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2012 – 320 с.
 4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2012 - 464 с.

5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2012 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2012 – 108 с.
7. Отечественные журналы:
 1. «Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»