МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения 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;

Количество часов на учебную практику: 32 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Кол час	Наименование разделов и тем
Раздел.1. Приготовление и оформление сложных холодных десертов.		
1.	**4**	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления холодных десертов. Сложных кремов. сложных кремов на основе заварного сложных соусов, ганаша,глясcажа декоративных украшений из айсинга декоративных украшений из шоколада полуфабрикатов на основе бисквита, меренги элементов декора из мастики, карамели полуфабрикатов из теста фило, тюлипного для декорирования.
2.	**4**	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления холодных десертов. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов: различные виды желе. оформление холодного парфе десерта «Панакота» десертов из плодов, ягод оформление холодного суфле, муссов муссов сливочных оформление десертов на основе мороженного оформление десертов на основе шоколада оформление шоколадно-фруктового фондю
3.	**4**	Организация процесса и приготовление, оформление холодных десертов на основе «Крем-брюле», шоколада Мороженого, шоколадно-фруктового фондю, фруктового пюре, сливочного десерта «Тирамису», «Чизкейка».
4.	**4.**	Организация процесса и приготовление, оформление выпечных холодных десертов. Десерта «Штруделя» десерта «Яблочный пай» десерта «Апельсиновый пай», яблочный пирог оформление конфет
5.	**4.**	Организация процесса и приготовление, оформление конфет. Шоколадных корпусных конфет конфет с добавками конфет из овощей, подсолнечника
Раздел 2 «Организация процесса и приготовление, оформление сложных горячих десертов»		

6.	**4.**	Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов с запеченными фруктами: яблоки в тесте, яблоки печеные, фаршированные. Горячих творожных десертов, снежков кексов шоколадных, сырных, кексов на пару кексов с фруктовыми наполнителями блинчиков с наполнителями, сладких ролл
7.	**4**	Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов: различных видов суфле (шоколадное, ванильное, творожное, ореховое), оформление десертов различным декором, различных видов пудингов.
8.	**4**	Дифференцированный зачет. Организация собственной деятельности по организации приготовления и приготовление изделий сложных горячих и холодных десертов по авторской рецептуре
ИТОГО		32 часа

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП

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

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа УП реализуется в:

	Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (учебный корпус)

Оборудование рабочих мест:

- производственные столы;
- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры-переносной) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус):

- производственные столы;
- весы электронные;
- ванны;
- бытовые раковины;
- плиты;
- электрошкаф ЭШ-2
- пароварка;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки, соковыжималка и др.);
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты для производства мучных кондитерских изделий;
- наплитная и столовая посуда;
- сырье, продукты.

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

Список используемой литературы

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. 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. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
9. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Беломестная Н.Н. Доценко Н.В.Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2-х частях. 2 изд, стер. - М.: ИЦ « Академия», 2012.
10. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. М.: ИЦ « Академия», 2012.
11. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
12. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
13. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
14. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Торты, пирожные, десерты.- М.: ИЦ «Академия», 2008.
15. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб.: «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2004.

16. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
17. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
18. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
19. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. учебник для студентов СПО Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Издательский дом « Академия», 2013.
20. Мартынчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. СПО.- ИЦ « Академия», 2010.
21. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2008.
22. Лапшина В.Т. и др.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки, и сдобные булочные изделия. М.: Издательство «Хлеб продинформ"2000.
23. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.

16. Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производств: учебное пособие для НПО и СПО. - М.: ИРПО, ПрофОбрИздат, 2002.

17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учеб. Для НП[О. – М.:ИРПО; ИЦ «Академия», 2001.

18. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., Кондитер. Учебное пособие. Издание 3, дополн. и перераб.- Ростов н/Дону: Феникс, 2012.

19. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., Кондитер: практические работы. - Ростов н/Дону: Феникс, 2012.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://www.kulina.ru.,

http://povary.ru.,

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета-лаборатории «Технологии кулинарного производства, санитарии и гигиены», лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», учебный кондитерский и кулинарный цех (лаборатория).

Оснащение рабочих мест и учебного кабинета «Технология кулинарного производства, санитарии и гигиены»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (схемы, раздаточный материал, электронные презентации).
-технические средства обучения (компьютер, экран)

Оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Технологическое оборудование и оснащение:
- Электромеханическое оборудование, тепловое оборудование (плита электрическая четырёх конфорочная), холодильное оборудование ;
- производственный инвентарь, инструменты и приспособления;
- компьютер; экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно - методической документации;
Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов и инвентаря.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется педагогом профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий для самостоятельной работы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания. Оценочный лист

Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов:

- Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Состав сладких блюд.
- Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд и напитков
- Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.
- Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.

Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микробиологические.

- Органолептическая оценка сырья и продуктов. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов

Технологические принципы производства сложных холодных и горячих десертов

- Технологические принципы производства сложных холодных и горячих десертов: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья
- Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов
- Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

Дифференцированного зачета по ПМ.04

Серовский техникум сферы обслуживания и питания	
Согласовано с Зам. директора по ПО _____ Н.А. Хлыстикова «___»_____20___год	Утверждаю: Директор _____И.П.Новикова
Рассмотрено методической комиссией « » августа 20 г. Руководитель _____ Крашенинникова А.Н.	**ФГОС 19.02.10** Технология продукции общественного питания. **Дифференцированный зачет по УП ПМ 05.** ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
Практическое задание. Организация собственной деятельности по приготовлению и приготовление изделий из теста по авторской рецептуре 1. Составить технико – технологическую карту (ТТК) на блюдо в соответствии с ГОСТ Р ; 2. Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов к изделию в соответствии с СанПиН; 3. Приготовить полуфабрикаты к изделию в соответствии с ТТК; 4. Дать самооценку качеству полуфабрикатов и занести результаты в лист бракеражного журнала в соответствии с ГОСТ Р. 5. Приготовить и оформить изделие в соответствии с ТТК. 6. Подать и презентовать изделие	
Дата « » августа 20 года Составила Крашенинникова А.Н.	