

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 10 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

-

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики

Целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы практики 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, шербета, 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики:

всего – 72 часа, в том числе:

ПМ 5 -- 72 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса 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, 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 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 частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы

| Коды профессиональных компетенций | Наименования профессиональных модулей | Всего часов | Распределение часов по семестрам | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|----------------------------------|-----------|-----------|--|
| | | | 4 | 6 | 8 | |
| ПК 5.1 – 5.2 | ПМ 05 Модуль5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | 72 | | 36 | 36 | |
| | <i>Итого:</i> | 72 | | 36 | 36 | |

3.2. Содержание обучения учебной практики

| Наименование профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики (производственного обучения) | Содержание учебного материала | Объем часов (с указанием их распределения по семестрам) | | | |
|---|--|---|-----------|--|-----------|
| ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | | 36 | | 36 |
| Тема 5.1 Приготовление сложных холодных десертов. | Выполнение работ по приготовлению сложных холодных десертов. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных холодных десертов. Ознакомление с организацией рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места. Выполнение работ по приготовлению сложных холодных десертов. Выбор соусов и сиропов. Соблюдение температурного режима. Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов для сложных холодных десертов. Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения сложных холодных десертов. Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче сложных холодных десертов. | 36 | 36 | | |
| Тема 5.2 Приготовление сложных горячих десертов. | Выполнение работ по приготовлению сложных горячих десертов. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных горячих десертов. Ознакомление с организацией рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Подготовка рабочего места. Выполнение работ приготовления сложных горячих десертов. Проведение бракеража сложных горячих десертов. Выполнение работ по приготовлению сложных горячих десертов. Выполнение работ по оформлению и подаче сложных горячих десертов. | 36 | | | 36 |
| Итого модуль 5 | | | 72 | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

4.2. Информационное обеспечение обучения

- **Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.
3. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. ЭУМК ИД Академия ИП.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
5. ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы
6. ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов
7. ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов
8. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
9. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017
10. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента , Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.
11. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, учебник, 2015 г
12. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
13. ИД Кнорус ЭБС Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации, учебник, 2018
14. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. 2-ое изд. Учебник, 2015 г
15. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г

16. ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

➤ **справочники**

2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 г.

• **дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2008 г.
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2017.
8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2013.
9. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2012.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Практика учебная проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания. Проводится практика по

профилю специальности концентрированно. Практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет по практике на основании результатов деятельности во время занятий учебной практикой (на основании документации по практике).

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | – демонстрация интереса к будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. |
| ОП 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, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. | |
| ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | – понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | |
| ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития. | – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. | |
| ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. | |
| ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, | – эффективное взаимодействие с обучающимися, | |

| | | |
|---|---|--|
| потребителями. | преподавателями и мастерами в ходе обучения. | |
| ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. | |
| ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | |
| ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | – постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. | |
| ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | – проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях. | |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|
| Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование. |
| Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. | Компьютерное моделирование технологического процесса. Оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование. |

| | |
|--|---|
| | |
| <p>. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра</p> | <p>Моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> | <p>Моделирование технологического процесса приготовления супов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> | <p>Моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> | <p>моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида холодных блюд. Оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации. Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд. Производственные ситуации. Тестирование. Оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p>Моделирование технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места. Оценка выполнения схем, расчетов. Оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида канапе, закуски. Оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. Моделирование практической ситуации.</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>Оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении канапе и холодных закусок.</p> <p>Производственные ситуации. Тестирование</p> |
| <p>Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и оценка организации рабочего места.</p> <p>Оценка защиты самостоятельной работы.</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>.</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Оценка защиты самостоятельной работы.</p> |
| <p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> |
| <p>Выполнять работы по профессии « Повар»</p> | <p>Дневник, отчет по практике</p> |