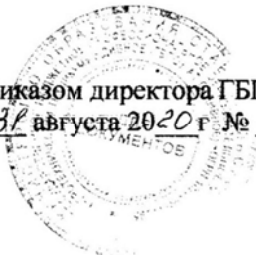


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

ПРИНЯТА:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с.Дивное
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГБПОУ АТ с.Дивное
от 31 августа 2020 г. № 15/ОД



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
по профессии 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»**

ОДОБРЕНА
на заседании Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

Председатель Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

 **Переверзева О.А.**

Протокол №1 от «28» августа 2020г.

приказом № 454/ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура О.В. преподаватель*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент:
(внутренний) *Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
По специальности среднего профессионального образования 19.02.10

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки ССЗ) в соответствии с ФГОС СПО **19.02.10. Технология производства общественного питания** в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта .

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь**:

| <i>ВД</i> | <i>Требования к умениям</i> |
|---|--|
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | 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; |

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

| | | |
|--------------|--|-----|
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| МДК.05.01. | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. | 180 |
| УП.05 | Учебная практика | 96 |
| ПП.05 | Производственная практика | 36 |

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов с учетом профессионального стандарта необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

| <i>Код</i> | <i>Наименование результата освоения практики</i> |
|------------|---|
| 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 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 |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК | Код и наименования профессиональных модулей | Кол-во часов по ПМ | Виды работ | Наименования тем учебной практики | Кол-во часов по темам |
|--------------------|--|--------------------|---|-----------------------------------|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 |
| ПК 5.1. ПК 5.2. | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | | 42 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | 48 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | 6 |
| | | | | | |
| ВСЕГО ЧАСОВ | | 96 | | 96 | |

3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i> | <i>Содержание учебных занятий</i> | | <i>Объем часов</i> | <i>Уровень освоения</i> |
|---|--|--|--------------------|-------------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | | 96 | |
| Виды работ | –организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление изделий, сервировка, оформление, подача. | | | |
| Тема 1.1 | Содержание | | 42 | |
| Приготовление сложных холодных десертов. | 1. | Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, желе, панакоты, муссов, самбуков, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, штруделя яблочного, тирамису, чизкейка, бланманже. | | 3 |
| Тема 2.1. | Содержание | | 48 | |
| Приготовление сложных горячих десертов | 1. | Приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, клафути, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, методы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции. | | 3 |
| дифференцированного зачет | | | 6 | |

ВСЕГО ЧАСОВ

96

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие базы практики на основе прямых договоров:

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, духовые шкафы,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), привод универсальный с сменными насадками взбивания

Оборудование для мытья посуды: моечные раковины

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |
| принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных и горячих десертов | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |
| проводить расчеты по формулам | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |
| безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |
| выбирать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |
| выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих и холодных десертов. | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |
| оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами | самостоятельная работа, комплексная проверочная работа |