

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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:**

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего сладких блюд, десертов и напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;
- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков
- основные критерии оценки качества готовых 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 холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов
- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.04 -72 часов.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ПК 4.2	Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, 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.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36
ПК 4.2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36
Всего:		72

2.2.Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		72
Раздел 1. Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладкихблюд, десертов, напитков.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	1 Тема 1.1. Организация рабочего места при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов. Тема 1.2 Техническое оснащение Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых блюд и напитков. Тема 1.4 Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Тема 1.5 Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов: желе, муссы, самбуки, кремы, гранита,щербет. Тема 1.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов.	36
Раздел 2. Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2 Тема2.1 Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд , напитков и сложных десертов. Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд,	36

	<p>напитков и сложных десертов.</p> <p>Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Тема 2.4 Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.</p> <p>Тема 2.5 Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд и сложных десертов: капкейки, мафины, овощные кексы, блюда из яблок, штрудель, каша гурьевская, суфле, пай, мильфей клубничный.</p> <p>Тема 2.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества готовых сладких блюд и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.</p>	
Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. А.В. Синицына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г
2. С.А. Данильченко О.Е. Саенко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Кнорус Москва 2018 г.
3. Товароведение пищевых продуктов: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2015г.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для СПО. М.: «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО. М. «Академия», 2007г.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
3. Интернет-ресурсы: сайты

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

1.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по разделам.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

1.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд и десертов</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта.</p>	<p>Текущий контроль в форме : - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК</p>
<p>ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, напитков и десертов</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p>	<p>Текущий контроль в форме : - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК</p>

	<ul style="list-style-type: none">-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта.	
--	---	--