

**Приложение 4.3.52.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УП.05 Учебной практики**

**По профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложных холодных и горячих десертов.  
для специальности среднего профессионального образования  
19.02.10.Технология продукции общественного питания**

**Ардатов**

**2017 г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Т.М.Ермакова

«28» 08 2017г

Разработчики:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федеральный  
государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по  
специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

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	
6	Приложения	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания

в части освоения квалификации: техник-технолог

(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

-

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	рассчитывает массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготавливает сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов; оформляет и отделяет сложные холодные и горячие десерты; контролирует качество и безопасность готовой продукции

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов- 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Код	Наименование результата освоения практики
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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. Структура и содержание программы учебной практики

#### 3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>ПМ.05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».</b>		
<b>Тема 1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Подбор ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных десертов.	<b>6</b>
	Приготовление сложных холодных десертов :  Оформление сложных холодных десертов, декорирование посуды для подачи.	<b>6</b>
	Приготовление сложных холодных десертов :  Оформление сложных холодных десертов, декорирование посуды для подачи.	<b>6</b>
<b>Тема 2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Подбор ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления сложных горячих десертов.	<b>6</b>
	Приготовление сложных горячих десертов :  Оформление сложных горячих десертов, декорирование посуды для подачи.	<b>6</b>



	Приготовление сложных горячих десертов :  Оформление сложных горячих десертов, декорирование посуды для подачи. <b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>УП. 05-36 часов.</b>

#### **4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы и прочее;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, электросковорода, холодильник; инструменты, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда для сервировки, столовые приборы.

##### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится концентрированно.

##### **4.1.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основная учебная литература

1. Электронный учебник С.А.Данильченко, О.Е.Саенко. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Изд-во КноРус. 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

### Дополнительные источники:

1. О. Ивенская. Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

2. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3 Н.Э.Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4.Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328..2015г. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/>

5. И.И.Потапова Н.И.Корнеева Сладкие блюда и напитки, 2014 г. М. –Академия. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

6. ЭП: Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков, М.-Академия, 2014 г

### Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978- 2-.html>

### Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).



### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика

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

УП 05. - проводится в объеме 36 часов концентрированно. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

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 (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики письменный опрос; дифференцированный зачет.

**Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу ПМ.05 Организация  
процесса приготовления и приготовление**

**сложных холодных и горячих десертов**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

<b>№</b>	<b>Изменения, дополнения</b>	<b>Дата</b>
<b>1</b>	Дополнить перечень учебных изданий дополнительными электронными учебниками и электронно-образовательными ресурсами: Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2018 г	Сентябрь 2018г.