

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ»

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	16
4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	19

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практики по дуальной модели обучения является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с профессиональным стандартом (ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) при наличии основного общего или среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место практики по дуальной модели обучения в структуре основной профессиональной образовательной программы

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, практики по дуальной модели обучения ПМ.02 изучается в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС) и завершает изучение ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

1.3 Цель и задачи практики по дуальной модели обучения, требования к результатам освоения практики

Целью программы практики по дуальной модели обучения Взаимодействие техникума и предприятий общественного питания Камчатского края, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения практико-ориентированных занятий, предусмотренных ППССЗ, с целью совместной подготовки кадров.

Задачи программы практики по дуальной модели обучения: укрепить практическую составляющую учебного процесса, сохраняя при этом уровень теоретической подготовки, обеспечивающий реализацию требований ФГОС СПО; повысить профессиональную мобильность и конкурентоспособность выпускников на рынке труда; укрепить взаимосвязь образовательного учреждения с предприятиями пищевой промышленности и общественного питания Камчатского края; формировать у обучающихся практические профессиональные умения в рамках модулей ОПОП СПО по

основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Реализация программы практики по дуальной модели обучения предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практические занятия на производстве по дуальной модели обучения проводятся образовательным учреждением и базовым предприятием при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением совместно с базовым предприятием по каждому профессиональному модулю.

Практические занятия должны проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практико-ориентированных занятия проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В ходе освоения программы практики по дуальной модели обучения 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, щербета, 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; сервировку и подачу 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.

Результатом освоения практики по дуальной модели обучения является овладение следующими профессиональными компетенциями (ПК): Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1), Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2).

Результатом освоения практики по дуальной модели обучения является овладение следующими общими компетенциями(ОК): Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2), принимать

решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3), осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4), использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6), брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7), самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8), ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9).

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики по дуальной модели обучения - 108 часов.

Учебным планом предусмотрена промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

2.1 Объем практики по дуальной модели обучения

Объем практики по дуальной модели обучения представлен в таблице ниже.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	106
учебная практика	36
Практика по профилю специальности	70
Квалификационный экзамен	4

2.2 Тематический план и содержание учебной и производственной практики

Тематический план и содержание дуального обучения представлены в таблице ниже.

Таблица - Тематический план и содержание дуального обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
УП.05.01 в рамках изучения МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»		36	
Тема 1.1 Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении сложной холодной десертов	Содержание учебного материала: 1) учебная лаборатория, 2)на рабочем месте повара, 3) безопасности в учебных мастерских и на рабочих местах, 4) приготовление желе ягодного, молочного, многослойного, мозаичного, терринов: кофейного террина; ягодного террина, 5) проведение бракеража		3
	Практические занятия: «Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда при приготовлении блюд»; «приготовление сложных супов»	6	
Тема 1.2 Приготовление чизкейков и тирамиссу	Содержание учебного материала: 1) приготовление чизкейков, тирамиссу, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление чизкейков, тирамиссу»	6	
Тема 1.3 Приготовление бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе	Содержание учебного материала: 1) приготовление бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе»	6	
Тема 1.4 Приготовление муссов, кремов и самбуков	Содержание учебного материала: 1) приготовление муссов, кремов и самбуков, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление муссов, кремов и самбуков»	6	
Тема 1.5 Приготовление крема-брюле; крема-карамели; молочно-карамели; молочно-	Содержание учебного материала: 1) приготовление крема-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема. Десерт «Павлова», 2) проведение бракеража готовых блюд		3

шоколадного заварного крема. Десерт «Павлова»	Практические занятия: «Приготовление крема-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема. Десерт «Павлова»	6	
Тема 1.6 Приготовление десертов из творога	Содержание учебного материала: 1) приготовление десертов из творога: пасхи с фруктами и орехом, 2) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление десертов из творога»	6	
ПП 05 в рамках изучения МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», Тема 1 Приготовление сложных холодных десертов			
Тема 2.1 Ознакомление с предприятием и ассортиментом технологическим процессом приготовления сложных холодных и горячих десертов на данном предприятии	Содержание учебного материала: 1) ознакомление с предприятием; инструктаж по технике безопасности; характеристика предприятия и его организационная структура, организацией рабочих мест; ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, 2) ознакомление с оснащением предприятия и холодного цеха, 3) инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарии и гигиены, с правилами личной гигиены повара холодного цеха, 4) организация рабочих мест, подбор инструментов, инвентаря, посуды, 5) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления сложных холодных и горячих десертов на данном предприятии, 6) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям,		3
	Практические занятия: «Ознакомление с предприятием и ассортиментом»	3	
Тема 2.2 Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	Содержание учебного материала: 1) приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта замороженного мусса, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных сложных блюд, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов»	3	
Тема 2.3 Приготовление смузи	Содержание учебного материала: 1) приготовление смузи, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления смузи, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче смузи, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении смузи, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление смузи, варианты оформления»	3	

Тема 2.4 Приготовление апельсинового льда с ягодами; «граниты» из апельсинов, сорбетов	Содержание учебного материала: 1) приготовление апельсинового льда с ягодами; «граниты» из апельсинов, сорбетов, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления апельсинового льда с ягодами; «граниты» из апельсинов, сорбетов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче апельсинового льда с ягодами; «граниты» из апельсинов, сорбетов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении апельсинового льда с ягодами; «граниты» из апельсинов, сорбетов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление апельсинового льда с ягодами; «граниты» из апельсинов, сорбетов»	3	
Тема 2.5 Приготовления желе ягодного, молочного, многослойного, мазаичного; терринов: кофейного террина; ягодного террина.	Содержание учебного материала: 1)приготовления желе ягодного, молочного, многослойного, мазачного; терринов: кофейного террина; ягодного террина., 2)приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3)подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления желе ягодного, молочного, многослойного, мазачного; терринов: кофейного террина; ягодного террина., 4)организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче желе ягодного, молочного, многослойного, мазачного; терринов: кофейного террина; ягодного террина., 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении желе ягодного, молочного, многослойного, мазачного; терринов: кофейного террина; ягодного террина., 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовления желе ягодного, молочного, многослойного, мазачного; терринов: кофейного террина; ягодного террина»	3	
Тема 2.6 Приготовление бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе	Содержание учебного материала: 1)приготовление бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе, 2)приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3)подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе, 4)организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе., 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе., 6)проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление бланмонже миндального, пана-кота с вишневым желе»	3	
ПП 05. в рамках изучения МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», Раздел 2 Приготовление сложных холодных десертов			

Тема 3.1 Приготовление муссов, кремов, самбуков	Содержание учебного материала: 1) приготовление муссов, кремов: крема ванильного; миндального крема с ягодами; самбуков, 2) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления муссов, кремов: крема ванильного; миндального крема с ягодами; самбуков, 3) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 4) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления муссов, кремов: крема ванильного; миндального крема с ягодами; самбуков, 5) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче муссов, кремов: крема ванильного; миндального крема с ягодами; самбуков, 6) определение норм отходов и потерь при приготовлении муссов, кремов: крема ванильного; миндального крема с ягодами; самбуков, 7) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление муссов, кремов, самбуков»	6	
Тема 3.2 Приготовление крем-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема, Десерта «Павлова»	Содержание учебного материала: 1) приготовление крем-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема, Десерта «Павлова», 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления крем-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема, Десерта «Павлова», 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче крем-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема, Десерта «Павлова», 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении крем-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема, Десерта «Павлова», 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление крем-брюле; крема-карамели; молочно-шоколадного заварного крема, Десерта «Павлова»	6	
Тема 3.3 Приготовление мороженого и парфе	Содержание учебного материала: 1) приготовление мороженого и парфе: парфе из белого шоколада, парфе из ягод; парфе кофейного, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления мороженого и парфе, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче мороженого и парфе, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении мороженого и парфе, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление мороженого и парфе»	6	

Тема 3.4 Приготовление щербетов	Содержание учебного материала: 1) приготовление щербетов: шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления щербетов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче щербетов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении щербетов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление щербетов»	6	
Тема 3.5 Приготовление тирамису	Содержание учебного материала: 1) приготовление тирамису, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления тирамису, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче тирамису, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении тирамису, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление тирамису»	6	
Тема 3.6 Приготовление чизкейков	Содержание учебного материала: 1) приготовление чизкейков, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления чизкейков, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче чизкейков, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении чизкейков, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление чизкейков»	6	
ПП 05 в рамках изучения МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», Тема 3 Приготовление сложных горячих десертов			
Тема 4.1 Приготовление маффинов и кексов пониженной калорийности	Содержание учебного материала: 1) приготовление маффинов и кексов пониженной калорийности, 2) ознакомление с ассортиментом и технологическим процессом приготовления маффинов и кексов пониженной калорийности, 3) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 4) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления маффинов и кексов пониженной калорийности, 5) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче маффинов и кексов пониженной калорийности, 6) определение норм отходов и потерь при приготовлении маффинов и кексов пониженной калорийности, 7) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление маффинов и кексов пониженной калорийности»	6	

Тема 4.2 Приготовление пудингов	Содержание учебного материала: 1) приготовление пудингов: сухарного, яблочного, шоколадно-фруктового парового пудинга, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления пудингов: сухарного, яблочного, шоколадно-фруктового парового пудинга, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и пудингов: сухарного, яблочного, шоколадно-фруктового парового пудинга, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении пудингов: сухарного, яблочного, шоколадно-фруктового парового пудинга, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление пудингов»	3	
Тема 4.3 Приготовление пудингов	Содержание учебного материала: 1) приготовление пудингов: глазированного абрикосового пудинга, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления пудингов, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче пудингов, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении пудингов, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление пудингов»	3	
Тема 4.4 Приготовление десертов из яблок	Содержание учебного материала: 1) приготовление десертов из яблок: яблоки жареные в тесте, воздушного пирога из яблок, яблоки жареные в тесте, воздушного пирога из яблок, 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям, 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для десертов из яблок, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче десертов из яблок, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении десертов из яблок, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление десертов из яблок»	3	
Тема 4.5 Приготовление каши гурьевской, снежков, фондю, фламбе	Содержание учебного материала: 1) приготовление каши гурьевской, снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе; фондю: шоколадно-фруктового фондю; десертов фламбе: десерта с грушей «с обжигом», 2) приемка сырья и полуфабрикатов со склада и оценка их качества по органолептическим показателям. 3) подготовка технологического оборудования и инвентаря для приготовления каши гурьевской, снежков, фондю, фламбе, 4) организация процесса и отработка приемов по приготовлению, банкетному оформлению, сервировке и подаче каши гурьевской, снежков, фондю, фламбе, 5) определение норм отходов и потерь при приготовлении сложных горячих блюд из отварной и тушеной птицы, 6) проведение бракеража готовых блюд		3
	Практические занятия: «Приготовление каши гурьевской, снежков, фондю, фламбе»	3	

Максимальная учебная нагрузка (всего):	72	
--	----	--

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебный кулинарный

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы представлен ниже.

Дополнительные источники:

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- 9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

- 11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
- 13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».
- 16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
- 18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».
- 19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».
- 20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- 21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- 22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).
- 23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- 25 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 26 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.

27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.

28 Справочник работника общественного питания/ Под редакцией М.П. Могильного.-М,ДеЛи плюс, 2011.-656с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по дуальной модели обучения.

В результате освоения практики по дуальной модели обучения, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональной деятельности осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе прохождения практики, самостоятельного выполнения обучающимися программы практики и индивидуальных заданий, составления отчета в процессе проведения практических занятий.

Таблица – Результат обучения, формы и методы контроля

Результаты обучения	Формы и методы контроля
Иметь практический опыт: 1) расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; 2) приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 3) приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; 4) оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; 5) контроля качества и безопасности готовой продукции Освоенные умения: 1) органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 2) проводить расчеты по формулам; 3) выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; 4) выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; 5) принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; 6) выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; 7) оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию Освоенные знания: 1) ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 2) основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 3) органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 4) виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 5) методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 6) технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 7) технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 8) правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 9) варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, табель учета рабочего времени, отчет по практике, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы; Дифференцированный зачет по учебной практике; Квалификационный экзамен по профессиональному модулю Оценка знаний технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок; правил эксплуатации оборудования Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его

10) варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 11) начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 12) варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 13) актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 14) сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 15) температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 16) требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 17) требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов Профессиональные компетенции: 1) организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1), 2) организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2) Общие компетенции: 1) Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1), 2) организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК2), 3) принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК3), 4) осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК4), 5) использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5), 6) работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК6), 7) брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий (ОК7), 8) самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК8), 9) ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК9)	эксплуатировать Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок; Демонстрация умений определять качество готовых сложных холодных блюд и закусок; Демонстрация умений по безопасному приготовлению сложных холодных блюд, закусок, соусов и заготовок к ним;
--	--

Аттестационный лист

—,

Ф.И.О. студента

проходившего учебную/производственную практику по профессиональному модулю

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в организации

наименование организации, юридический адрес

в объеме 108 часов с «__»____201__ г. по «__»____201__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики _____

Результаты аттестации

<i>Профессиональные компетенции (код и наименование)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Оценка выполнения работ (освоил(а)/ не освоил(а))</i>
ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов; Уметь использовать различные технологии приготовления сложных холодных десертов; Уметь правильно и верно производить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных холодных десертов; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных холодных десертов; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления сложных холодных десертов; Знать: ассортимент сложных холодных десертов; Знать органолептические показатели качества сложных холодных десертов; Уметь правильно проводить бракераж готовых сложных супов; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных десертов; Уметь сервировать и оформлять сложные холодные десерты; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных десертов в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.	

ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов; Уметь использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов; Уметь правильно и верно производить расчет массы продуктов для приготовления сложных горячих десертов; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь для приготовления сложных горячих десертов; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья для приготовления сложных горячих десертов; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления сложных горячих десертов; Знать ассортимент сложных горячих десертов; Знать органолептические показатели качества сложных горячих десертов; Уметь правильно проводить бракераж готовых сложных горячих десертов; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных горячих десертов; Уметь сервировать оформлять сложные горячие десерты; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих десертов в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям.	
---	---	--

Заключение: аттестуемый(ая) *продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а)* владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

Отзыв-характеристика на работу студента

(Ф.И.О. практиканта)

Проходившего (ую) практику в _____

наименование организации (предприятия)

Руководитель практики от предприятия _____

Отношение студента к работе (интерес, инициатива, самостоятельность, исполнительность, дисциплинированность и т.д.) _____

Перечень работ, выполняемых на практике _____

Качество и своевременность выполненной работы, уровень овладения теоретическими и практическими навыками _____

Объем выполненной работы (в полном объеме, частично, не выполнено) _____

Руководитель предприятия _____ (_____)

Министерство образования и молодежной политики
камчатского края

Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»

Отчет
по производственной практике

(наименование практики)

студента _____ курса _____ группы

(фамилия, имя, отчество)

на _____

(наименование предприятия или судна)

с « » 20 г. по « » 20 г.

Руководитель практики от учебного заведения _____

Отчет по практике выполнен с оценкой _____

Дифференцированный зачет за практику с оценкой _____

« _____ » _____ 20 г. _____

(дата сдачи зачетов) (подпись
преподавателя)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Студента группы ТПП-3_____

(фамилия, имя, отчество)

[illegible]