

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

Программа учебной практики
УП.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна _____
преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 10 от 14.06 2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. _____

Согласовано:

Замдиректора по УПР _____ Хараборкин А.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;

иметь практический опыт:

- расчёта 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;.

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, бламанже;
- 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.

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	- органолептически оценивать качество продуктов;
	- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
	- проводить расчёты по формулам;
	- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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:

Всего - 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 144 часа

ПМ 02. – 144 часа

ПМ 03. – 144 часа

ПМ 04. – 144 часа

ПМ 05. – 144 часа

ПМ 06. – 144 часа

ПМ 07. – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), 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
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	МДК 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	144			
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 5.1 Организация рабочих мест, ассортимент, санитарные правила, требования к качеству сырья при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	36	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, мытье, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, использование.	Тема 5.1. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов.	6
				Тема 5.2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, начинок, соусов и глазури для отдельных десертов.	6
				Тема 5.3. Работа со сборником рецептур, расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов	6
				Тема 5.4. Организация рабочих мест горячего и холодного цехов.	6
				Тема 5.5. Правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования в холодном и горячем цехах.	6
				Тема 5.6. Санитарные правила при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 5.2 Подготовка сырья, проведение расчетов при	30	Работа со сборником рецептур, САНПиН,	Тема 5.7. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов.	6
				Тема 5.8. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов.	6

	приготовлении сложных холодных и горячих десертов.		приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, мытье, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, использование.	Тема 5.9. Процессы, происходящие при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	6
				Тема 5.10. Расчёты сырья для приготовления холодных и горячих десертов.	6
				Тема 5.11. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 5.3 Особенности приготовления различных сложных холодных и горячих десертов, полуфабрикатов для начинок, глазури в сложных десертах.	42	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, мытье, растирание, взбивание, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, использование	Тема 5.12. Приготовление сложных холодных десертов.	6
				Тема 5.13. Приготовление сложных горячих десертов.	6
				Тема 5.14. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для начинок в сложных десертах.	6
				Тема 5.15. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для соусов в сложных десертах.	6
				Тема 5.16. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для глазури в сложных десертах.	6
				Тема 5.17. Подбор пряностей, приправ, вина, вкусовых добавок к сложным холодным и горячим десертам.	6
				Тема 5.18. Подбор вариантов сочетаемости компонентов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 5.4 Варианты оформления сложных холодных и горячих десертов. Разработка новых видов продукции.	30	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, мытье, растирание,	Тема 5.19. Технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих десертов.	6
				Тема 5.20. Варианты оформления тарелки со сложными холодными и горячими десертами.	6
				Тема 5.21. Составление технологических карт и технико-технологических карт.	6
				Тема 5.22. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид	6

			взбивание, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, охлаждение, замораживание, использование	продукции. Тема 5.23. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов и готовых десертов в охлажденном и замороженном виде.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 5.5 Подготовка и проведение презентации.	6	Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации	Тема 5.24. Подготовка материала и проведение презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».	6
				Промежуточная аттестация в форме зачета	
	Всего часов	864			

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.		144	
Виды работ: Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, мытье, растирание, взбивание, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, охлаждение, замораживание, использование Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации			

Тема 5.1. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.	6	2
	2	Работа с периодической и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт.		2
	3	Заполнение таблиц «Сложные холодные и горячие десерты» (по индивидуальным заданиям).		2
	4	Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц (по индивидуальным заданиям).		2
Тема 5.2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, начинок, соусов и глазури для отдельных десертов.	Содержание			
	1	Работа с нормативной и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт	6	2
	2	Работа со стандартами на сырье и полуфабрикаты промышленного производства.		2
	3	Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц (по индивидуальным заданиям).		2
Тема 5.3. Работа со сборником рецептур, расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов	Содержание			
	1	Работа с нормативной и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт	6	2
	2	Работа со стандартами на сырье и полуфабрикаты промышленного производства.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов для холодных десертов		2
	4	Приготовление полуфабрикатов для горячих десертов		2
Тема 5.4. Организация рабочих мест горячего и холодного цехов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников горячего и холодного цехов.		2
	3	Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в горячем и холодном цехах.		2
	4	Заполнение таблиц механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в горячем и холодном цехах (индивидуально).		2

Тема 5.5. Правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования в холодном и горячем цехах.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в горячем и холодном цехах.		2
	3	Работа с каталогами оборудования		2
	4	Заполнение таблиц «Техника безопасности при эксплуатации оборудования в горячем и холодном цехах» (по индивидуальным заданиям).		2
Тема 5.6. Санитарные правила при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	Содержание			
	1	Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников горячего и холодного цехов.	6	2
	2	Заполнение таблиц «Классификация пищевых веществ». Виды, характеристика пищевых отравлений по индивидуальным заданиям.		2
	3	Работа с таблицами «Роль питательных и минеральных веществ, витаминов микроэлементов и воды в структуре питания» (по индивидуальным заданиям).		2
Тема 5.7. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Приемы механической обработки сырья при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.		2
	3	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.		2
Тема 5.8. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.		2
	3	Работа с САНПиНом, заполнение таблиц.		2
	4	Заполнение таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов» (по индивидуальным заданиям).		2

Тема 5.9. Процессы, происходящие при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов, определение размеров потерь при тепловой обработке продуктов.		2
	3	Заполнение таблиц «Процессы, происходящие при приготовлении сложных холодных десертов»		2
4	Заполнение таблиц «Процессы, происходящие при приготовлении сложных горячих десертов»	2		
Тема 5.10. Расчёты сырья для приготовления холодных и горячих десертов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Заполнение таблиц, проведение расчетов (по индивидуальным заданиям).		2
3	Составление технологических карт	2		
Тема 5.11. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления гармоничных холодных и горячих десертов.	6	2
	2	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Работа с таблицами: «Выбор компонентов, полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов» (по индивидуальным заданиям).		2
4	Требования к качеству полуфабрикатов и готовых сложных холодных и горячих десертов	2		
Тема 5.12. Приготовление сложных холодных десертов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных десертов.		2
	3	Приготовление сложных холодных десертов.		2
4	Разработка моделей оформления и подачи сложных холодных десертов.	2		

Тема 5.13. Приготовление сложных горячих десертов.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных горячих десертов.		2
	3	Приготовление сложных горячих десертов.		2
	4	Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих десертов		2
Тема 5.14. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для начинок в сложных десертах.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления полуфабрикатов для начинок в сложных десертах.	6	2
	2	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Работа с таблицами: «Выбор компонентов, полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов» (по индивидуальным заданиям).		2
	4	Приготовление полуфабрикатов для начинок в сложных десертах.		2
Тема 5.15. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для соусов в сложных десертах.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления полуфабрикатов для соусов в сложных десертах.	6	2
	2	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Работа с таблицами: «Выбор компонентов, полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов, соусов к ним» (по индивидуальным заданиям).		2
	4	Приготовление полуфабрикатов для соусов в сложных десертах.		2
Тема 5.16. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для глазури в сложных десертах.	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления полуфабрикатов для глазури в сложных десертах.	6	2
	2	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	3	Работа с таблицами: «Выбор компонентов, полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов, соусов, глазури к ним» (по индивидуальным заданиям).		2
	4	Приготовление полуфабрикатов для глазури в сложных десертах.		2

Тема 5.17. Подбор пряностей, приправ, вина, вкусовых добавок к сложным холодным и горячим десертам.	Содержание		
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	3	Классификация, характеристика, особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков для сложных холодных и горячих десертов.	2
	4	Заполнение таблиц «Особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для сложных холодных и горячих десертов» (по индивидуальным заданиям).	2
	5	Заполнить оценочные листы « Использование вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков» по индивидуальным заданиям.	2
	6	Подбор вариантов сочетаемости пряностей, приправ, вкусовых добавок (по индивидуальным заданиям).	2
Тема 5.18. Подбор вариантов сочетаемости компонентов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	3	Заполнение таблиц «Особенности использования вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, выбор соусов для сложных холодных и горячих десертов» по индивидуальным заданиям.	2
	4	Разработка моделей оформления и подачи сложных горячих десертов с использованием вкусовых добавок, пряностей, приправ, вина и др. алкогольных напитков, соусов и глазури.	2
Тема 5.19. Технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	2
	2	Работа со сборником рецептов, периодической и специальной литературой по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	3	Технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих	2

		десертов.		
	4	Разработка моделей оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов с использованием украшений.		2
Тема 5.20. Варианты оформления тарелки со сложными холодными и горячими десертами.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур, периодической и специальной литературой по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.		2
	3	Технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих десертов.		2
	4	Разработка моделей оформления и подачи тарелки со сложными холодными и горячими десертами с использованием украшений.		2
Тема 5.21. Составление технологических карт и технико-технологических карт.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур, периодической и специальной литературой по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.		2
	3	Составление технологических карт.		2
	4	Составление технико-технологических карт.		2
Тема 5.22. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур, периодической и специальной литературой по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов.		2
	3	Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.		2
	4	Оформление технологической документации на новый вид продукции.		2
	5	Разработка моделей оформления и подачи новых видов сложных и холодных горячих десертов.		2

Тема 5.23. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов и готовых десертов в охлажденном и замороженном виде.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в горячем и холодном цехах, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов, периодической и специальной литературой по расчетам массы компонентов для изготовления сложных холодных и горячих десертов. Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников горячего и холодного цехов.		2
	3	Работа с таблицами: «Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов» (по индивидуальным заданиям)		2
4	Работа с таблицами: «Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов и готовых десертов в охлажденном и замороженном виде» (по индивидуальным заданиям).	2		
Тема 5.24. Подготовка материала и проведение презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».	Содержание			
	1	Сбор и систематизация материала для презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».	6	2
	2	Подготовка презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».		2
3	Защита презентации по теме: «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».	2		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1.Оборудование:

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,
- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;

2. Инструменты и приспособления:

- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;

3. Средства обучения:

- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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 зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Оценка приготовленных сложных холодных десертов. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Оценка приготовленных сложных горячих десертов. Презентация изделий. Защита выполненных индивидуальных заданий.