

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 05.01**

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

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2023 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна,

преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна Юрьевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|---|----|
| 1 | Паспорт программы учебной практики | 4 |
| 2 | Тематический план и содержание учебной практики | 8 |
| 3 | Условия реализации программы учебной практики | 10 |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной 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 основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики 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;

-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;

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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

| ВПД | Профессиональные компетенции |
|---|---|
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

| Код и наименование профессионального модуля | Виды практики | Индекс по учебному плану | Количество недель | Количество часов |
|--|---------------|--------------------------|-------------------|------------------|
| ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» | учебная | УП.05.01 | 1 | 36 |
| Итого: | | | 1 | 36 |

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала. | | Объем часов | Уровень освоения/Формируемые компетенции |
|---|--------------------------------|---|-------------|--|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | | | 36 | 2, 3 ПК 5.1-5.2 ОК 1 – 9 |
| МДК.05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. | Содержание | | | |
| | 1 | Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов. | 6 | |
| | 2 | Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. | 6 | |

| | | | | |
|---------------|---|--|----------|----------|
| | 3 | Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. | 6 | |
| | 4 | Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, Гурьевска каша. Контроль качества и безопасности пудингов и Гурьевской каши. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. | 6 | |
| | 5 | Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. | 6 | |
| | 6 | Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Зачет. | 6 | |
| Всего: | | | 36 часов | 1 неделя |

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация практики предполагает наличие учебных мастерских-лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех», оснащенных рабочих мест:

- холодный цех;
- горячий цех;
- кондитерский цех.

Оборудование учебной мастерской и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству студентов;
 - технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
 - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»);
 - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
 - посуда и инвентарь в ассортименте;
 - доски разделочные;
 - весовое оборудование.
- Технические средства обучения:
- ноутбук;
 - переносной проектор;

- наглядные пособия: плакаты, таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2019. — 250 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1565-6. — URL: <https://book.ru/book/927508>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2019. — 328 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544>
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1081697>
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва :Дашков и К, 2019. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/512140>
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/415067>
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г.

- Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1003603>
7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>
8. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437799>
9. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/454012>
10. Кузнецова, С.Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / Кузнецова С.Н. — Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (для ссузов). — ISBN 978-5-406-00279-7. — URL: <https://book.ru/book/927509>
11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека

- кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1081705>
- 12.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
- 13.Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444262>
- 14.Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>
- 15.Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 40 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03608-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1081775>
- 16.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>

- 17.Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505>
- 18.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).
<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная 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.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

устный опрос по темам практических работ;

экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося);

мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

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

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной практики:

- образование высшее;

- опыт работы на предприятиях индустрии питания;

- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | <p>-рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных холодных десертов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-выполнение технологического</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики</p> <p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>процесса приготовления сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных холодных десертов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p> | |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | <p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих десертов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих десертов в соответствии со стандартом.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики</p> <p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом | |
|--|---|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ОК.01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |

| | | |
|---|---|--|
| ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике |

4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- **дневника-отчета практики.**

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;

-наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем практики от образовательной организации.

Аттестационный лист по учебной практике

Студент(ка)_____.

обучающаяся на __ курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

| <i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i> | <i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила</i> | <i>Оценка</i> |
|---|---|---------------|
| | | |

| | | |
|--|-----------------|--|
| | <i>практика</i> | |
| <p>1 Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд.</p> <p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> | | |
| <p>2 Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.</p> | | |
| <p>3 Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.</p> | | |
| <p>4 Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, Гурьевска каша. Контроль качества и безопасности пудингов и Гурьевской каши.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.</p> | | |
| <p>5 Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества</p> | | |

| | | |
|---|--|--|
| и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. | | |
| 6 Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Зачет. | | |

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов..

(Освоена/не освоена)

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

(Освоена/не освоена)

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

(Освоена/не освоена)

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

Итоговая оценка по практике _____

| | |
|---|-------------------------------|
| Дата «___» _____ 20__ г. | Подпись руководителя практики |
| _____, преподаватель спецдисциплины/ ФИО, должность | |

М.П.

Дневник-отчет практики

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

Содержание дневника-отчета

| Дата | Тема | Выполняемые обучающимся работы | Количество часов | Отметка о выполнении |
|--|---|---|------------------|----------------------|
| УП.05.01 Учебная практика по ПМ.05.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов с _____ по _____. | | | | |
| | 1. Приготовление бульонов. | 1. Разработка ассортимента бульона по назначению (коричневый бульон, концентрированный). 2. Подбор оборудования, инвентаря, организация рабочего места и ТБ. 3. Отработка приема оценки качества сырья. 4. Технологический прием приготовления, сочетания продуктов, пряностей. 5. Расчёт сырья и составление ТК. | 6 | |
| | 2. Ассортимент приготовления заправочных супов. | 1. Приготовление заправочных супов (щи, борщи, солянки, рассольник). 2. Органолептическая оценка готовых блюд. 3. Оформление и подача. 4. Расчёт сырья, составление ТК. | 6 | |
| | 3. Ассортимент приготовления протёртых супов, суп-пюре, крем-суп. | 1. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления супа- пюре из овощей, грибов и сливок. 2. Разработка ассортимента. | 6 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | | <p>3. Расчет сырья на определённое кол-во порций. Составление ТК.</p> <p>4. Технологическая последовательность приготовления супа- пюре, оформление и подача.</p> | | |
| | 4. Ассортимент приготовления прозрачных супов. | <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Расчет сырья, составление ТК.</p> <p>3. Технологическая последовательность приготовления прозрачного супа с фрикадельками.</p> <p>4. Оформление подача готового блюда.</p> | 6 | |
| | 5. Ассортимент сладких супов. | <p>1. Разработка ассортимента сладких супов.</p> <p>2. организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>3. Последовательность выполнения технологических этапов приготовления и подачи.</p> <p>4. Органолептическая оценка качества готового блюда.</p> | 6 | |
| | 6. Ассортимент холодных супов. | <p>1. Разработка ассортимента холодных супов (окрошка мясная, суп бикс(раковый)).</p> <p>2. Соблюдение ТБ при организации рабочего места.</p> <p>3. Расчёт сырья и составление ТК.</p> <p>4. Технологическая последовательность приготовления.</p> <p>5. Правила оформления и отпуск готового продукта.</p> | 6 | |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | 7. Классификация соусов. | <p>1. Ознакомление с соусным отделением горячего цеха (оборудование и инвентарь).</p> <p>2. Безопасность при организации рабочего места.</p> <p>3. Разработка ассортимента сложных, горячих основных соусов и их производных.</p> <p>4. Разработка холодных соусов (дипы).</p> <p>5. Посуда и правила подачи соусов.</p> | 6 | |
| | 8. Технология приготовления соусов с мукой и без муки. | <p>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Расчет сырья на определённое кол-во порций (соус красный основной, соус белый).</p> <p>3. Технологическая последовательность приготовления.</p> <p>4. Органолептическая оценка.</p> | 6 | |
| | 9. Технология приготовления яично-масленных смесей. | <p>1. Подготовка рабочего места, подбор оборудования и инвентаря.</p> <p>2. Расчет сырья и составление ТК.</p> <p>3. Технология приготовления (соус сухарного, «польский» и голландский).</p> <p>4. Органолептическая оценка.</p> | 6 | |
| | 10. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра (фаршированные овощи в кляре). | <p>1. Разработка ассортимента сложных блюд и гарниров из овощей (фаршированные овощи в кляре).</p> <p>2. Безопасность при работе в горячем цеху.</p> <p>3. Расчет сырья, составление ТК.</p> <p>4. Выполнение технологической последовательности приготовления, оформление и</p> | 6 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| | | отпуска блюда. 5. Органолептическая оценка блюда. | | |
| | 11. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра (приготовление овощного суфле). | 1. Ассортимент сложных блюд с грибами и сыром. 2. Правила организации рабочего места. 3. Последовательность технологических операций (приготовление овощного суфле). 4. Органолептическая оценка. 5. Оформление и подача. | 6 | |
| | 12. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра (приготовление овощного рулета с грибами и сыром) | 1. Составление схемы приготовления и ТК. 2. Подбор оборудования и инвентаря. 3. Органолептическая оценка качества продукции. 4. Выполнение технологических приёмов. 5. Оформление и отпуск готового блюда. | 6 | |
| Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет | | | | |

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____/ _____/

(подпись) (Ф.И.О.)

Зам. руководителя по УПР: _____/ _____/

(подпись) (Ф.И.О.)

Презентационный материал

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала.