Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования

«Раменский политехнический техникум» МО

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР Директор ГБОУ СПО «РПТ» МО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Ф. Мытницкая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дебелый В.П.

 . «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.

Рассмотрено на заседании

Методической комиссии

Протокол №1 от. 29.08.2014г.

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Курындина Н.А./

## ПЕРСПЕКТИВНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

 Производственной и учебной практики

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

Специальность 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания»

Преподаватель Чишенина Н.Ф., Курындина Н.А.

Количество часов по учебному плану **144 часа**

в том числе:

* учебная практика **72 часа**
* производственная практика **72 часа**

Перспективно-тематический план составлен в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 (260807) «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы по ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Номер темы** | **Номер задания** | Содержание разделов и тем | **Кол-во часов** | **Основные показатели результатов подготовки** |
|  |  | Производственное обучение | **72** |  |
|  | 1. | Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов. холодныхдесертов. | 6 | Демонстрация навыков по организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов. |
|  | 2 | Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных десертов. Оценка качества продуктов. | 6 | Демонстрация навыков по подбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных десертов, оценке качества продуктов. навыков по |
|  | 3.  | Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.  | 6 | Демонстрация навыков по приготовлению холодных десертов. |
|  | 4.  | Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.  | 6 | Демонстрация навыков по приготовлению холодных десертов. |
|  | 5. | Оформление и декорирование сложных холодных десертов. | 6 | Демонстрация умений по оформлению и декорированию сложных холодных десертов . |
|  | 6 | Оценка качества холодных десертов, выявление и устранение возможных дефектов. | 6 | Отработка умений по оценке качества холодных десертов и устранению возможных дефектов. |
|  | 7. | Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места по приготовлению сложных горячих десертов. | 6 | Демонстрация навыков по организации рабочего места по приготовлению сложных горячих десертов. |
|  | 8. | Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих десертов. Оценка качества продуктов. | 6 | Демонстрация навыков по подбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих десертов, оценке качества продуктов. |
|  | 9. | Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.  | 6 | Демонстрация навыков по приготовлению горячих десертов. |
|  | 10. | Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.  | 6 | Демонстрация навыков по приготовлению горячих десертов. |
|  | 11. | Оформление и декорирование сложных горячих десертов. | 6 | Демонстрация умений по оформлению и декорированию сложных горячих десертов. |
|  | 12. | Оценка качества холодных десертов, выявление и устранение возможных дефектов. | 6 | Отработка умений по оценке качества горячих десертов и устранению возможных дефектов. |
|  |  | **Производственная практика на поп** | **72** |  |
|  | 1. | Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов.  | 6 | Умение разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов. |
|  | 2. | Расчет продуктов для приготовления десертов. | 6 | Умение проводить расчет продуктов для приготовления десертов. |
|  | 3. | Получать сырье от поставщиков со склада для приготовления десертов | 6 | Умение оформить документы на получение сырья со склада предприятия.  |
|  | 4. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов. | 6 | Отработать навыки по организации процесса приготовления и приготовлению сложных десертов. |
|  | 5. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов. | 6 | Отработать навыки по организации процесса приготовления и приготовлению сложных десертов. |
|  | 6. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов. | 6 | Отработать навыки по организации процесса приготовления и приготовлению сложных десертов. |
|  | 7. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов. | 6 | Отработать навыки по организации процесса приготовления и приготовлению сложных десертов. |
|  | 8. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов. | 6 | Отработать навыки по организации процесса приготовления и приготовлению сложных десертов. |
|  | 9. | Организация процесса приготовления и приготовление сложных десертов. | 6 | Отработать навыки по организации процесса приготовления и приготовлению сложных десертов. |
|  | 10. | Оформление и декорирование сложных десертов. | 6 | Отработать умения и навыки по оформлению и декорированию сложных десертов. |
|  | 11. | Составление технико-технологических карт на новые десерты. | 6 | Отработать умения и навыки по составлению ТТК на новые десерты. |
|  | 12. | Контроль безопасности приготовления, хранения и подачи сложных десертов. | 6 | Умение безопасно приготавливать, хранить и подавать сложные десерты. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты освоенных умений** | **Используемая литература и нормативные документы** | **Формы и методы контроля** |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Знать правила ТБ и пожарной безопасности. Органолептическим методом оценивать качество продуктов и готовых сложных десертов. | Инструкции по ТБ и пожарной безопасности. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,плакаты по темам, видеофильм, технологические карты | Текущий контроль |
| Принимать решения по организации процессов подготовки продуктов и приготовлению сложных десертов.  | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,плакаты по темам, видеофильм, презентации. | Текущий контроль |
| Проводить расчеты по формулам;Выбирать различные способы и приемы подготовки продуктов для сложных десертов. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,плакаты по темам, , технологические карты. | Текущий контроль |
|  |  |  |
| Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении сложных десертов. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,плакаты по темам, технологические карты. | Текущий контроль |
| Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных десертов. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,плакаты по темам, технологические карты. | Текущий контроль |
| Оформлять и декорировать сложные десерты. | Презентации по оформлению десертов. Учебная литература. | Текущий контроль |
| Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,Технологич.карты. | Текущий контроль |
| Актуальные направления в приготовлении сложных десертов. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,технологические карты | Текущий контроль |
| Требования к безопасности хранения приготовленных сложных десертов в охлажденном и замороженном виде,оформлять документацию. | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,Санитарные нормы и правила. | Текущий контроль |

# **Список используемой литературы**

(учебники, учебные пособия, справочники, дидактические материалы и др.)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование, автор, год издания** | **Требуемое количество** | **Имеется в наличии** | **Планируемый срок приобретения** | **Отметка о выполнении** |
| 1. | Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для спо | 30 | 30 |  |  |
| 2 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,2003г. | 20 | 20 |  |  |
| 3. | Плакаты по темам |  | по темам |  |  |
| 4. | Видеофильм |  | по темам |  |  |

Перечень используемой документации по завершающим формам обучения

(комплекты экзаменационных билетов, образцы дипломных, курсовых работ, изделий, макетов и др.)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Имеется в наличии** | **Планируемый срок приобретения** | **Отметка о выполнении** |
| 1. | Индивидуальные задания | 30 |  |  |

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Н.Ф. Чишенина, Курындина Н.А./