МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ ЛЫСКОВСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

ЛЫСКОВО
2017 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

Председатель П(Ц)К ППССЗ СПО
_____Егорова В.А

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (СПО):
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Заместитель директора по УР _____ Рябтяев В.В.

Организация-разработчик: ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум

Разработчики:
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована учебно-методической комиссией по профессии среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
в составе:

Николаева Ирина Васильевна – заведующий производством ресторана "Парус" ООО"Порт Сухой" г.Лысково _____ Николаева И.В.
Рябтяев Владимир Валентинович - заместитель директора по УПР ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Рябтяев В.В.
Большакова Марина Сергеевна - преподаватель ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Большакова М.С.
Кутаев Андрей Валерьевич - методист ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Кутаев А.В.
Егорова Вера Анатольевна - председатель П(Ц)К ППССЗ СПО ГБПОУ Лысковский агротехнический техникум _____Егорова В.А

Протокол № 1 от «01» сентября 2017 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: **Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

1.2 Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего **468** часов, в том числе;

В рамках освоения ПМ 05. – **36** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной и производственной практики.

Курс обучения	Индекс	Наименование профессиональных модулей	Количество часов	
			Учебная практика	Производственная практика
4	ПМ05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	36

3.2 Содержание производственной практики

Тема программы	*Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности производственной практики*	*Кол-во часов*	*Формы текущего контроля*
Раздел 6. ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		***36***	
Тема 6.1. Приготовление сложных холодных десертов	1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов органолептическим способом. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 2. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления холодных десертов.	*6*	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	1. Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовок. Приготовление сложных холодных десертов – фруктов в желе. Подбор основных продуктов и дополнительных необходимых ингредиентов. Оформление и декорирование. Приготовление сложных холодных десертов – многослойное желе Подбор основных продуктов и дополнительных необходимых ингредиентов. Оформление и декорирование. Приготовление сложных холодных десертов – фруктов в сиропе. Подбор основных продуктов и дополнительных необходимых ингредиентов. Оформление и декорирование.	*6*	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	1. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов. Определить готовность и качество десертов органолептическим способом Организовывать технологический процесс приготовления сложных	*6*	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение ру-

	холодных и горячих десертов. Составить технико- технологические карты на новые десерты. Устанавливать и контролировать безопасное приготовление, хранение и подачу холодных десертов. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов. 2. Разрабатывать ассортимент сложных холодных десертов с учетом типа и класса предприятия.		ководителя практики от предприятия
Тема 6.2. Приготовление сложных горячих десертов	1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов органолептическим способом. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 2. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления горячих десертов.	*6*	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	1. Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. Карамелизовать фрукты. Фламбировать готовые горячие десерты, фрукты, ягоды. Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для шербетов и граните. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина. Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль. 2. Темперировать шоколад. Приготавливать и оформлять сложные горячие десерты: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю. Приготовление сложных горячих десертов – различных пудингов. Организация рабочего места. Подбор и качество продуктов, выполнение технологического процесса. Оформление и декорирование,	*6*	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
	1. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов. Определить готовность и качество десертов органолептическим способом. Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составить технико-технологические карты на новые десерты. Устанавливать и контролировать безопасное приготовление, хранение и подачу горячих десертов. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов. Разрабатывать ассортимент сложных горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.	*6*	Оформление записи в дневнике прохождения практики, заключение руководителя практики от предприятия
Дифференцированный зачёт			
Всего:			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

4.2. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Содержание практики определено требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, данной рабочей программой практики, разрабатываемой и утверждаемой ГБПОУ самостоятельно.

Производственная практика проводится *концентрированно* в рамках каждого профессионального модуля.

Целью прохождения производственной практики является формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим специалистам в условиях реально функционирующего производства, проработка теоретических вопросов, связанных с деятельностью организации, на которой проводится практика в рамках выбранной специальности и специализации.

Задачи производственной практики**:**

– закрепление приобретенных теоретических знаний и получение дополнительной информации по специальности;

– изучение студентом производственно-экономической деятельности и системы управления той организации, которая определена в качестве места прохождения практики – базы практики;

– знакомство с вопросами техники безопасности;

– совершенствование профессионального мастерства обучающихся в определенных видах работы по специальности;

– расширение и углубление производственного опыта выполнения работ;

– освоение передовых приемов и способов труда, новой и новейшей техники и технологии применительно к своей специальности и специализации;

– изучение производственной и другой деловой документации в рамках специализации.

Для проведения производственной практики ГБПОУ и организация, принимающая на практику, заключают договор, в котором указываются численность обучающихся по специальности, направляемых на практику, сроки, условия и порядок прове-

дения практики, согласовывают программу практики, содержание и планируемые результаты практики, осуществляют руководство практикой, контролируют реализацию программы практики и требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, определяют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики.

Студенты, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

По итогам производственной практики студенты оформляют дневник-отчет. К дневнику-отчету практикант может приложить графические, аудио-, фото-, видео- материалы и другую информацию, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По окончании практики предоставляют руководителю практики от ГБПОУ следующие документы:

- дневник-отчет по производственной практике,
- характеристику,
- аттестационный лист по производственной практике.

Итоговой формой контроля по производственной практике является дифференцированный зачет. Итоговая оценка выставляется по накопительной системе с учетом всех выполненных видов работ.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют высшее профессиональное образование, проходившие стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практики руководителями практики от организации и от ГБПОУ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ГБПОУ об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Итоговая оценка за производственную практику указывается в аттестационном листе.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	***Основные показатели оценки результата***	***Формы и методы контроля и оценки***
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Правильность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов . 2.Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК. 3. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов в соответствии с технологией. 4. Правильность оформления и отделки сложных холодных и десертов в соответствии с традициями и современными направлениями. 5. Соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных . 6.Соблюдение температурного и санитарного режимов	- оценка защиты индивидуального и группового практического задания; - органолептическая оценка готового блюда или изделия; - отчет по практике; - портфолио; - экспертная оценка выполнения ЭК.

	приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	1.Правильность расчета массы сырья для приготовления горячих десертов. 2. Оформление и отделка сложных горячих десертов в соответствии с традициями и современными направлениями. 3. Приготовление сложных горячих десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК. 4.Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов соответствии с технологией. 5.Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов .	- оценка защиты индивидуального и группового практического задания; - органолептическая оценка готового блюда или изделия; - отчет по практике; - портфолио; - экспертная оценка выполнения ЭК.

Результаты (освоенные общие компетенции)	***Основные показатели оценки результата***	***Формы и методы контроля и оценки***
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии; - ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.	Наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ; - рациональное распределение рабочего /учебного времени в строгом соответствии с графиком; - правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации; - соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды.	Защита отчета по производственной практике

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- верность решения стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора принятых решений.	Наблюдение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- результативность поиска необходимой информации в различных источниках; - использование информации для решения задач личностного развития; - правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно- коммуникационных технологий.	- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов; - соблюдение культуры пользования информационными системами; - применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.	Наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- моделирование производственных ситуаций; - умение распределять роли в команде; - нахождение компромиссов; - урегулирование конфликтов; - принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики; - соблюдение регламента в отношениях; - создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.	Защита отчета по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).	Деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно	- составление плана профессионального и личностного развития; - систематическое повышение квалификации и профес-	Наблюдение

планировать повышение квалификации	сионального мастерства (самоподготовка); - осуществление самоанализа деятельности; - коррекция собственной деятельности.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям); - способность к профессиональной мобильности в условиях изменяющейся профессиональной среды.	Наблюдение

Приложение 1

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса группы _____
по специальности (профессии) _____
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____
_____

Сроки практики: с _____ по _____ 20 _____ г.

Руководитель производственной (по профилю специальности) практики _____
(имя, отчество, фамилия)

№ темы	Содержание практической работы	Кол-во часов	Отметка наставника о выполнении

Приложение 2

ОТЧЕТНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАПОЛНЕНИЮ ДНЕВНИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Заполнить информационную часть.
2. Совместно с мастером производственного обучения - руководителем практики составить план работы. Получить индивидуальные задания по профилю подготовки для квалификации по специальности/профессии.
3. Получить в отделе кадров организации отметку о прибытии на место практики.
4. Регулярно записывать все реально выполняемые работы.

5. Получить отзывы руководителей практики от предприятия.
6. Получить в отделе кадров организации отметку о выбытии с места практики

ОТЧЕТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося _____ курса группы_____
по специальности (профессии)_____
(фамилия, имя, отчество)
Место прохождения практики _____
_____
Сроки практики: с _____ по _____ 20 _____ г.

Примерная структура отчета

1. Общие сведения о проделанной работе *(краткая характеристика базы практики, виды выполненных работ и их результаты);*
2. Краткая характеристика проделанной работы *(общие впечатления о практике, наиболее существенные достижения, встреченные трудности, общая оценка итогов практики);*
3. Предложения по совершенствованию практики.
4. Характеристика на обучающегося по производственной практике.

Руководитель производственной практики _____