

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

Рабочая программа Производственной практики

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

19.02.10. Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории
ОГБПОУ ТГП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

I. Паспорт программы производственной практики.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» реализуется в рамках модуля ПМ.05 по окончании изучения МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных, горячих десертов.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

формирование общих и профессиональных компетенций; комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности:

приготовление сложной холодной продукции. **Задачами**

производственной практики являются: закрепление и

совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта

практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой

специальности; развитие общих и профессиональных компетенций;

освоение современных производственных процессов, технологий;

адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий

различных организационно-правовых форм.

1.3. Рекомендуемое количество часов на производственную практику: 36 ч.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов.		36
Тема 5.1. Ведение процесса приготовления сложных холодных десертов.	Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления сложных холодных десертов.	18
	- Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.	6
	- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.	6
	- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.	6
Тема 5.2. Ведение процесса приготовления сложных горячих десертов.	Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления сложных горячих десертов.	18
	- Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.	6
	- Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.	6
	- Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6
	Всего часов:	36

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3. 1. Общие требования к организации производственной практики.

Программа производственной практики реализуется на базах производственной практики: ООО «Хлебокомбинат».

Предприятия имеют цеховое деление, в которых производственные цеха оснащены современными технологическими оборудованием и инвентарем.

Руководство и контроль за выполнением программы производственной практики осуществляют мастера производственного обучения.

3.2. Характеристика рабочих мест.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Холодный цех.	Холодильный шкаф, овощерезка, производственные столы, весы электронные или настольные циферблатные.	Разделочные доски, ножи поварской тройки, фигурные ножи, выемки фигурные.
Горячий цех	Производственные столы, электроплиты, жарочные шкафы.	Разделочные доски, ножи поварской тройки.

3.3. Информационное обеспечение обучения Нормативно-технологическая документация:

В соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

В соответствии с ГОСТ 31987-2012

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018. – 328 с.

2.Л.А.Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 352 с.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, под общ. ред. Н.А. Лупея, I, II части; Из-во «Хлебпродинформ», М.,2018. – 560 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятия общественного питания, под общ. ред. В.Т. Лапшиной – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2020. – 632 с.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, V часть, под общ. ред. В.Т. Лапшиной – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2020. – 800 с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
7. Технологические карты, технико-технологические карты, специальная литература: журналы “Питание и общество”, “Гастроном”, “Ресторатор”, “Хлебсоль”, “Коллекция рецептов”
8. Интернет-ресурсы: мультимедиа по «Карвингу», программное обеспечение R-keeper

3.4. Общие требования к организации производственной практики.

Производственная практика осуществляется в предприятиях общественного питания на основании договоров, заключенных между учебным заведением и предприятиями, которые являются социальными партнерами. Предприятия имеют лицензии и освидетельствованы Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения. По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме зачета.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ 05. Приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
Уметь: органолептически оценивать качество продуктов.	Свободное владение приемами определения качества сырья.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству в процессе тренировочных упражнений производственной деятельности.
Уметь: использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Уверенное выполнение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.
Уметь: проводить расчеты по формулам	Уверенное выполнение расчетов по формулам.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения расчетов.
Уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Свободное владение подбором соответствующего оборудования и инвентаря	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования.

Уметь: выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов.	Уверенное выполнение операций по оформлению сложных горячих и холодных десертов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по оформлению холодных и горячих десертов.
Уметь: выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.	Свободное владение способами сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по сервировке и подаче сложных холодных и горячих десертов.
Уметь: оценивать качество и безопасность готовой продукции.	Свободное владение методами оценки качества и безопасности готовой продукции	Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд.
Уметь: оформлять документацию.	Уверенное выполнение операций по оформлению документации.	Экспертная оценка выполнения практических действий по оформлению документов.

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.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ.

Нормативно-технологическая документация:

1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.:

Деловая литература, 2017

2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. ФЗ 29 3
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление
Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от
21.06.2018 № 389).

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного
питания -М.: Хлебпродинформ, 2017г. Сборник технологических нормативов. 5
Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники,
коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2019

6 Сборник рецептур блюд диетического питания - Киев, Техника, 1918

7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция
реализуемая населению. Общие технические условия»

9 ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному
персоналу»

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и
пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к
организациям 14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической
экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации
от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов
и продовольственного сырья.

13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия,
сроки хранения скоропортящихся продуктов **Дополнительные**

источники:

1 Справочник технолога

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ .05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в объеме 36 часов с 20 год 20 года

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ	Количество часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации ,в которой проходила практику (оценка)
/ ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.	6	
	- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.	6	
	- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже,десерта Павлова	6	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.	6	
	- Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.	6	
	- Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6	
ИТОГО		36	

ОТЧЁТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Я, _____, обучающаяся группы _____, специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проходила производственную практику по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в ООО "Хлебокомбинат" в период с «___» _____ 20__ г по «___» _____ 20__ г.

В период практики я выполнял задания согласно программе практики по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Производственная практика по ПМ .05"Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» была направлена на формирование профессиональных компетенций

ПК5.1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК5.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов ;

Завершившаяся практика совпала (не совпала) с моими ожиданиями в том, что я получил практический опыт в реальных условиях предприятия. Я принимал участие в организации, проведении и выполнении работ согласно программе практики.

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю: _____

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было: _____

Прохождение производственной практики в ООО Хлебокомбинат повлияло (не повлияло) на возможный выбор места работы в будущем, так как _____

При выполнении выпускной квалификационной работы я хотел (не хотел) бы получить возможность проходить преддипломную практику на указать название предприятия, так как _____

Обучающийся _____
подпись И.О Фамилия

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении производственной практики

обучающегося (щейся) _____)

название ОГБПОУ Павловского технологического техникума

обучающийся _____

4 курса, гр. ТП-916

проходил практику с «3» февраля 2020г по « 8» февраля 2020г.

название предприятия _____

название подразделения _____

За период прохождения практики обучающийся посетил _____ дней, из них по уважительной причине отсутствовал _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.

Обучающийся соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

Студент в рамках освоения

ПК5.1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК5.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов ;

Студент в рамках освоения ПК _____ не справился со следующими видами работ:

За время прохождения практики

Фамилия Имя Отчество _____

Показал что:

- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес; (понимает, частично понимает, не понимает)

- способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; (способен, частично способен, неспособен)

- способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; (способен, частично способен, неспособен)

-способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; (способен, частично способен, неспособен).

- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; (использует, частично использует, не использует).

- работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (работает, частично работает, не работает)

- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.(берет, частично берет, не берет)

- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; (самостоятельно, частично самостоятельно, не самостоятельно).

-ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ориентируется, частично ориентируется, не ориентируется).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя _____

Оценка по результатам практики _____

прописью

Рекомендуемый разряд(если присваивается) _____

прописью

Должность наставника/куратора подпись И.О. Фамилия

.М.П.