

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Заринова

"28" 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа производственной практики по **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области " Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «17» 08 2019г.

Председатель МК:



Н.А.Берковская

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
О К.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.
О К .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.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся 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. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении обучающихся по предприятиям.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики (совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики)
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 24 часа.

3. Тематический план производственной практики по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовление и оформление сложных холодных десертов.	12
ПК 5.2	Раздел 2. Организация приготовление и оформление сложных горячих десертов.	6
Дифференцированный зачёт		6
Итого		24

3.Содержание производственной практики по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.Организация, приготовление и оформление сложных холодных десертов.		12
Тема 1.1. Организация процесса производства сложных холодных десертов в условиях ПОП	<p>Ознакомление с производственными цехами, складскими помещениями П ОП. Подбор технологического оборудования для приготовления десертов и безопасного его использования. Техника безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов. Основные правила безопасной эксплуатации. Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления десертов. Разработка ассортимента сложных холодных десертов с учетом типа и класса предприятия. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Составление технико-технологических карт на новые десерты.</p>	6
Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов в условиях ПОП	<p>Применение методов приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с замораживанием, извлечение из форм замороженных.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренгов, рисовальных масс, посыпки.</p> <p>Приготовление тулипного теста.</p>	6

	<p>Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата, терина кофейного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланмане, крема ванильного.</p> <p>Приготовление холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового.</p> <p>Приготовление замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного из белого и темного шоколада, щербетов и граните (лимонного, грейпфрутового, шоколадного граните) .</p> <p>Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами.</p> <p>Органолептическая оценка.</p>	
<p>Раздел 2. Организация, приготовление и оформление сложных горячих десертов.</p>		<p>6</p>
<p>Тема 2.1. Приготовление сложных десертов горячих в условиях ПОП.</p>	<p>Применение методов приготовления сложных горячих десертов: проваривание, фломбирование, темпиривание шоколада, фондирование.</p> <p>Отработка вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Подбор и приготовление соусов для горячих блюд. Отработка вариантов оформления и декорирования горячих десертов. орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе.</p> <p>Приготовление пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.</p> <p>Приготовление каши Гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада и снежков в сливочном соусе.</p> <p>Приготовление шоколадного фондю и фруктового фондю.</p> <p>Приготовление фломбированных десертов.</p> <p>Определение готовности и качество десертов органолептическим способом.</p>	<p>6</p>

Дифференцированный зачёт	6
Итого	24

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Производственная практика (по профилю специальности) является обязательной частью ППСЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практик ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организации должно соответствовать профилю подготовки обучающихся (технология продукции общественного питания). Руководителем производственной практики (по профилю специальности) от образовательного учреждения назначается преподаватель данного профессионального модуля, руководитель практики от организации назначается директором организации, он же является ответственным лицом по технике безопасности.

Обучающиеся проходят производственная практика (по профилю специальности) на рабочих местах, согласно виду профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от организации, а также руководителем практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля.
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2.	Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды. Правильность владения инструментами и демонстрация рабочих приёмов. Правильность организации	-Выполнение практических заданий; -Предоставление портфолио; - Предоставление дневника-отчёта о практике -Выполнение

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>рабочего места. Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда. Правильность в определении доброкачественности сырья. Точность выполнения расчётов и грамотность оформления технологических карт. Соответствие блюд требованиям качества.</p>	<p>практических заданий; -Предоставление портфолио; - Предоставление дневника-отчёта о практике</p>
---	---	---

Руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики за выполненные производственные задания, а также заполняет аттестационный лист и производственную характеристику.