

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от «31» мая 2018г

Председатель МК Игнатова Е.А. Игнатова

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения «Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМГТ.
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *организация процесса приготовления 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.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения модуля:

Задачей производственной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

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;
- технология приготовления сложных холодных десертов:
 - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технология 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 производственной практики (по профилю специальности):

всего, в рамках освоения ПМ.05 – 72 часов, 2 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): *организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
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 задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решение 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 личного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в <i>профессиональной деятельности</i>
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час)	Сроки проведения (нед.)
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 5.1.– ПК 5.2.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	72	2

3.2. Содержание практики

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Организация процесса и приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
Вид работ 1			
Подготовка к эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления десертов			
Тема 1.1. Характеристика предприятия, виды холодильного оборудования, производственного инвентаря, его эксплуатация.	Содержание: 1.Ознакомление с производственными цехами, складскими помещениями. 2.Подбор технологического оборудования для приготовления десертов и безопасного его использования. 3.Техника безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены. 4.Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов. Основные правила безопасной эксплуатации	6	2,3
Вид работ 2			
Разработка ассортимента и приготовление сложных холодных и горячих десертов.			
Тема 2.1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.	Содержание: 1. Покрытие дна и боковой поверхности форм карамелью, карамелизация фруктов, фламбирование. 2. Взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов 3. Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, использование теста фило, тулип .	6	2,3

Тема 2.2. Приготовление сложных холодных десертов.	Содержание:	24	2,3
	1. Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей		
	2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренгов, рисовальных масс, посыпки		
	3. Приготовление тулипного теста и изделий из него		
	4. Приготовление соусов и начинок для холодных десертов		
	5. Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата, терина кофейного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже, крема ванильного. Определение готовности		
	6. Приготовление холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового замороженного. Органолептическая оценка		
	7. Приготовление замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного из белого и темного шоколада, щербетов и граните (лимонного, грейпфрутового, шоколадного граните)		
	8. Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами		
9. Отработка вариантов оформления и декорирования сложных холодных десертов			
Тема 2.3.	Содержание:	24	2,3

Приготовление сложных горячих десертов	1. Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование		
	2. Отработка вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания для создания гармоничных блюд		
	3. Подбор и приготовление соусов для горячих блюд		
	4. Отработка вариантов оформления и декорирования горячих десертов		
	5. Приготовление суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе		
	6. Приготовление пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного		
	7. Приготовление каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе.		
	8. Приготовление шоколадного фондю, фруктового фондю.		
	9. Приготовление фламбированных десертов.		
	10. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.		
Вид работ 3			
Организовать процесс производства сложных холодных и горячих десертов.			
Тема 3.1. Организация приготовления десертной продукции.	Содержание:	12	2,3
	1. Организация рабочих мест для приготовления десертов		
	2. Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления десертов.		

	3. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.		
	4. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
	5. Составление технико-технологических карт на новые десерты.		
	Всего часов:	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы профессионального модуля предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Синицына А.В., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, учебник, 3-е издание, Москва, изд. «Академия», 2018 г
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, учебник 3-е издание, Москва, изд. «Академия», 2018 г
3. Ермилова С.В. «Торты, пирожные, десерты» учебное пособие, 7-е издание, Москва, изд. «Академия», 2018 г
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учебное пособие, Москва, Издательский центр «Академия» 2012г.

Справочники:

1. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт.-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада», 2009г
4. Справочник технолога общественного питания / Л.М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.: общ ред В.С. Баранова и Г.Н. Ловачевой – 3-е изд., прераб., и доп. М.: Экономика, 2006

Дополнительные источники:

1. Аграновская Е.Д. Организация производства в общественном питании: Учебное пособие для спец. учеб. заведений/ Е.Д. Аграновский, М.М.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005
3. Жванко Ю.Н. Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и теххимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов.- 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.: Высшая школа. 2005
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА –М, 2008 .

5.Калинина В.М.. Охрана труда в организациях питания, учебник, Москва, издательство «Академия» 2018 г.

Специализированные журналы: «Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций, а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практики осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Руководитель практики осуществляет непосредственное руководство производственной практикой обучающегося. Они должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны: соблюдать действующие на базе практики правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом. 	<p>тестирование; зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе; -</p> <p>-зачет по лабораторной работе;</p> <p>- зачет по лабораторной работе, по практике;</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>- зачет по лабораторной работе, по практике; экзамен</p>
<p>ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация 	<p>тестирование; зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по</p>

	технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.	лабораторной работе; - зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен; - зачет по лабораторной работе; экзамен
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения 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.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели спецдисциплин.	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач.

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Интерпретация результатов наблюдений деятельностью обучающихся за
ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений деятельностью обучающихся за
ОК.5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	защита рефератов, отчет по поиску необходимой информации

квалификации		
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи