

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

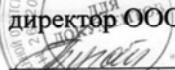
ПРИНЯТА:

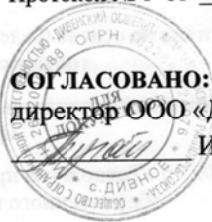
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол № 1 от 28 августа 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО:

приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное
от 31 августа 20 20 г. № 135/1 О/Д

СОГЛАСОВАНО:

директор ООО «Дивенский общепит»

И. В. Тугай



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 05
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10.
«Технология продукции общественного питания»**

4 КУРС ОБУЧЕНИЯ

с. Дивное 2020 г.

ОДОБРЕНА

на заседании Методического совета

ГБПОУ АТ с. Дивное

СОГЛАСОВАНО:

зам. директора по УПР

Р.А. Смян

« 28 » августа 20 20 г.

Председатель Методического совета

О.А. Переверзева

Протокол № 01 от « 28 » августа 20 20 г.

Разработана на основе Федерального
государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии
19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»
утвержденного приказом Министерства
образования и
науки Российской Федерации от
22.04.2014 г. № 384

Разработчик: Тимура Ольга Валерьевна, преподаватель специальных дисциплин

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ АТ с. Дивное*

содержание рабочей программы соответствует требованиям федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня
рекомендована к реализации в ГБПОУ «Агротехнический техникум» с. Дивное
в 20 __/20 __ учебном году

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
2.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
6.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
	ПРИЛОЖЕНИЕ	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа производственной практики (далее – Программа) разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненных групп профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей по данной профессии, для освоения практического опыта, формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы по профессии.

Общими задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм;
- развитие мобильности студентов

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 746.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО.
- Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**
- Рабочая программа по ПМ.05 **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**;
- В организации и проведении ПП участвуют образовательное учреждение и профильные организации.

Образовательное учреждение:

- заключает договоры на организацию и проведение производственной практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают Программу и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой, мастер производственного обучения;
- контролирует реализацию Программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают Программу, планируемые результаты практики, задания на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися в организации;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие среднее специальное образование при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики, с момента принятия обучающихся в организацию на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются Программой практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Результаты прохождения практики обучающимися оформляются в дневнике по ПП, представляются в образовательное учреждение и учитываются при прохождении процедуры государственной итоговой аттестации выпускников.

1. ПАСПОРТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля 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

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов »

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования, опыт работы не требуется

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовления 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Аудиторной, час.	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Экзамен по ПМ.01, в т.ч. консультации	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	76	44	32		50	20		
	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	104	56	48		40		96	36
	Производственная практика	36							
	Учебная практика	96							
	Всего:	270	100	80		90		96	36

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<p>Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте.</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Определение качества сырья.</p> <p>Приготовление соусов и сиропов для отпуска сложных холодных десертов.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных холодных десертов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных десертов:</p> <p>муссов,</p> <p>панакоты,</p> <p>тирамису,</p> <p>фруктово-ягодных и сливочных щербетов,</p> <p>яблок фаршированных запечённых.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок для фарширования сложных холодных десертов.</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Определение качества сырья.</p> <p>Приготовление соусов и сиропов для отпуска сложных горячих десертов.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при отпуске сложных горячих десертов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих десертов:</p> <p>суфле,</p> <p>клафути с вишней,</p> <p>яблок в тесте,</p> <p>овощных кексов,</p> <p>десертов фламбе.</p> <p>Приготовление начинок для фарширования сложных горячих десертов.</p> <p>Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов для различных типов предприятий общественного питания;</p> <p>расчета массы основных и дополнительных ингредиентов для изготовления и отпуска</p>	96	

<p>сложных холодных и горячих десертов; организации технологического процесса изготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов; подготовка основных и дополнительных ингредиентов для изготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов.</p>	
---	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает прохождение производственной практики обучающимися на предприятиях/организациях Апанасенковского района на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации и прохождению производственной практики.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная рабочая программа ПМ 05.01. профессии "Технология продукции общественного питания".

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Общее руководство и контроль за производственной практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно – производственной работе, непосредственное руководство производственной практикой осуществляется преподавателем. Преподаватели осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», высшее или среднее профессиональное образования по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях/ресурсных центрах не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения Программы производственной практики осуществляется мастером-наставником, проходит в виде выполнения выпускной практической квалификационной работы по виду профессиональной деятельности (ВПД)

Формой промежуточной аттестации по ПП является дифференцированный зачет, аттестационный лист по ПП, дневник по производственной практике и характеристика профессиональной деятельности обучающегося.

При освоении программ профессиональных модулей, реализации производственной практики в полном объеме, в последнем семестре обучения формой государственной итоговой аттестации является экзамен (квалификационный) (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения» ФГОС СПО, содержание которого должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, а сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятий/организаций, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	оценка выполнения практической квалификационной работы
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	- наблюдение за выполнением

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеучебной деятельности, наличие положительных отзывов о работе в составе коллектива.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- оценка спортивных достижений; - оценка сдачи норм во время военных сборов.

Форма аттестационного листа по производственной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики

4. Виды, объем и качество работ, выполненных обучающимся во время практики:

№ пп	Виды работ	Затраченное время	Качество
Производственная практика		36	
1	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых и ягодных салатов.	6	
2	Приготовление желе, панакотты.	6	
3	Приготовление муссов, самбуков, шербета.	6	
4	Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, клафути,	6	
5	Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.	6	
6	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	6	

« ____ » _____ 2019 г.

(подпись руководителя практики)

(ФИО руководителя практики,

