МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

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

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Котковская Анастасия Александровна, преподаватель

Согласовано с социальными партнёрами:

Директор ООО р-н «Надеждинский» _____ Ксения Александровна Адамова
Подпись МП

Директор ООО «Серовский кондитер» _____ Татьяна Рудольфовна Бронникова
Подпись МП

Директор ИП Попова Кафе «Пицца Рио» _____ Мария Юрьевна Попова
Подпись МП

Директор ООО «Фокус - Ритейл» _____ Ольга Юрьевна Уракова
Подпись МП

Директор ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет холл» _____ Юрий Георгиевич Вяткин
Подпись МП

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП 05 является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработанной в соответствии с ФГОС СПО (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Производственная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Цели практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии.

Задачи практики:

- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм (кроме зарегистрированных в форме индивидуального предпринимателя) с хорошим уровнем организации процессов производства и обслуживания.

Программа производственной практики может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки.

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:

Количество часов на производственную практику: 72 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по производственной практике по ПМ.05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

№ п/п	Количество часов	Содержание учебной практики. Вид работы
1	6	Организация процесса и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, кремов, соусов, декорирование шоколадом.
2	6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных основных полуфабрикатов на основе бисквита, меренги теста фило, тюлипного для декорирования декора из мастики, карамели
3	6	Организация процесса и приготовление авторских холодных десертов. Составление ТТК на фирменную продукцию.
4	6	Организация процесса и приготовление желированных холодных десертовна основе муссов фруктовых на основе муссов сливочных десерта «Панакота оформление холодного суфле, оформление холодного парфе
5	6	Организация процесса и приготовление, оформление холодных десертов на основе холодного суфле, из плодов и ягод, на основе холодного суфле, десертов на основе парфе, на основе холодного суфле
6	6	Организация процесса и приготовление, оформление холодных десертов на основе «Крем-брюле», шоколада, на основе мороженого «Тирамису, «Чизкейка»
7	6	Организация процесса и приготовление, оформление сливочных, сырных холодных десертов, на основе десерта, крем брюле.
8	6	Организация процесса и приготовление, оформление выпечных холодных десертов
9	6	Организация процесса и приготовление, оформление конфет шоколадных, с добавками, из овощей, подсолнечника.
10	6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов плодово-ягодных: запеченные груши с миндалем, груши в слойке, яблоки в кляре.
11	6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов (авторская фирменная). Составление ТТК и ТК.
12	6	Проверочная работа по ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
всего		72 часов

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к условиям проведения производственной практики

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

Производственная практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля ПМ.04.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

V.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения программы производственной практики ПП 05 является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Таблица 1 – Общекультурные и профессиональные компетенции

Код компетенции	Расшифровка	Планируемые результаты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**Знать**: основные понятия и термины микробиологии; **Уметь** определять основные группы микроорганизмов; **Владеть**: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**знать:** основные исторические термины и даты; **уметь:** анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); **владеть:** методами работать в команде и самостоятельно
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	**знать:** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) **уметь:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения **владеть**: навыками предотвращения опасности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**знать:** правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; **уметь:** проводить расчеты по формулам; **владеть:** основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	**знать:** виды сопроводительных документов на различные группы товаров **уметь:** организовать технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

		владеть: навыками анализа закупок и продаж (сбыт) товаров
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**знать:** основные принципы управленческой деятельности; **уметь:** демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; **владеть:** приемами эффективного общения
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	**знать:** законы и закономерности происхождения социально-политических явлений и событий; **уметь:** аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным социальным ситуациям и к главным в них действующим лицам; **владеть:** навыками публичной и научной речи
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	**знать:** тенденции развития современного социума и мирового сообщества; **уметь:** анализировать происходящие в стране и мире социально-политические факты и события; **владеть:** навыками работы с информацией
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**знать**: нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах; **уметь:** составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; **владеть:** навыками составления рационов для различных групп населения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	**знать:** правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты оформления и подачи сложных холодных десертов, температуру подачи; **уметь:** выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты

		оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; **владеть:** навыками приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	**знать:** варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных горячих десертов, температуру подачи; **уметь:** принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; **владеть:** навыками оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные

		технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции