Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015г**

 Рабочая программа производственной практики ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**Составитель:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ****2. результаты освоения рабочей ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **3. СТРУКТУРА и содержание рабочей ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **4. условия реализации рабочей программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  | **4****7****9****10****11** |

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

 **1.1. Область применения рабочей программы**

 Программа производственной практики – является частью программы основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  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.

**1.2. Цели и задачи производственной практики :**

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся в ходе освоения практики 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, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
* -технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков из шоколадов, 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;
* -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 ПМ.05:**

Всего часов - 36 часов.

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 Результатом освоения производственной практики является сформированность у обучающих первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**,**  в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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.  |

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ 0.5**«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды работ** | **Кол-во****часов** |
| 1 | Подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертов .Инструктаж по охране труда и технике безопасности. | 3 |
| 2 | Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. | 3 |
| 3 | Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных шоколадных салатов. | 3 |
| 4 | Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе. | 3 |
| 5 | Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка бланманже. | 3 |
| 6 |  Приготовление начинок , соусов, глазури для сложных холодных десертов. | 3 |
| 7 | Подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертов | 3 |
| 8 | Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов | 3 |
| 9 | Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудинги | 3 |
| 10 | Приготовление сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша. | 3 |
| 11 | Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовый фондю, фламбе. | 3 |
| 12 |  Приготовление начинок, соусов, глазури для сложных горячих десертов | 3 |
|  | **Всего часов:** | **36** |

 **4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика проводится на основании заключения прямых договоров с предприятием и

 организациями района по соответствующему профилю.

По итогам завершения практики обучающиеся представляют дневники и отчеты о прохождении производственной практики.

Для освоения профессиональных компетенций предприятия (организации) предоставляют оснащенные рабочие места обучающимся, в соответствии с профессией обеспечивают их производственным заданием.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРКТИКИ**

5.1.Контроль и руководство осуществляется руководителем практики от предприятия и техникума.

 Руководителем практики от техникума назначается преподаватель спец. дисциплин. На предприятии за каждым обучающимся закрепляется наставник, он же является и руководителем практики.

|  |  |
| --- | --- |
| Результат обучения (практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов практического опыта |
| **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.  | Экспертная оценка выполнения работ на производственной практике |