

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП 05.01**

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

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППССЗ)

Форма обучения
очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа производственной практики ПП.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Чукшин В.В., преподаватель Чукшиной

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М. Костикова

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР Александрова Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР Воробьева Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андреанова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы Романова Романова М.Н.

Содержание

1. Паспорт программы практики

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
- 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
- 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
- 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.6. Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (задание на производственную практику, дневник производственной практики, аттестационный лист, характеристика, фонд оценочных средств)

1. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» 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» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения

Цель практики - Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта технологического процесса, приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Задачи практики:

1. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных холодных десертов.

2. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных горячих десертов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» должен:

иметь практический опыт:

- расчёта 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 приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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.

1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» в рамках профессионального модуля ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики

Трудоемкость производственной практики ПП.05.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», составляет 108 часов (3 недели).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с _____ 20 г. по _____ 20 г.

1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	2	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Организовывать технологический процесс и проводить приготовление сложных холодных десертов.	53	- расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; - приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовление отделочных видов теста для холодных десертов; -оформление и отделка сложных холодных десертов; -контроль качества и безопасность готовой продукции.
2.2	Организовывать технологический процесс и проводить приготовление сложных горячих десертов.	39	- расчет массы сырья для приготовления горячего десерта; - приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -оформление и отделка сложных горячих десертов; -контроль качества и безопасность готовой продукции.
3	Защита отчета по практике	6	Защита отчета по производственной практике
4	Экзамен квалификационный	8	
	Итого:	108ч./ 3нед.	

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

2. В период прохождения производственной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты, направляемые на производственную практику в предприятия питания должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях, а первоначальный практический опыт – на лабораторных работах по МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

4. Обязанности руководителей практики:

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;

- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики 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;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

От предприятия:

- совместно с руководителем практики от колледжа организывает и контролирует прохождение практики студентами в соответствии с составленной учебной программой и календарными планами;
- обеспечивает качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, личной и производственной санитарии и гигиене;
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка предприятия, сообщает о случаях нарушения студентами руководителю практики от колледжа;
- предоставляет студентам возможность пользоваться нормативно-технологической документацией предприятия;
- оказывает помощь в подборе материала для написания дневника-отчета о прохождении практики;
- по окончании практики даёт краткий отзыв о студенте, отразив в нем его отношение к порученным заданиям, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность, творческие и организаторские способности, фактическое время работы студента (по таблице).

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики на предприятиях питания предполагает наличие заготовочных цехов, производственного оборудования, кухонной посуды и инвентаря:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Холодный цех	Столы производственные, ванны моечные, холодильный шкаф, миксер, электрические плиты, пароконвектомат, стеллажи, весы настольные, полка-шкаф.	Ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; вилки поварские; лопатки; приспособление для процеживания отваров; сита разного диаметра; черпаки, шумовки; дуршлагы разной ёмкости; выемки различной формы; скребок для сливочного масла; формы для запекания; формы для желированных десертов; набор вспомогательного инвентаря (мерные кружки; термометры; силиконовые коврики; скалка, формы для щербета
Горячий цех		

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. - 192с. – (Индустрия питания).
2. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания», М: «Форум»-ИНФРА-М, 2015г.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учебное пособие – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. -80с.

Дополнительные источники:

1. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков [Электронный ресурс] : Электронный образовательный ресурс для профессионального модуля "Приготовление сладких блюд и напитков" по профессии "Повар, кондитер" / А. В. Сеницына. - М. : Академия-Медиа, 2013г.

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/– Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

Периодические издания

1. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Профессиональные ресурсы Интернет

1. Кулинарные рецепты с фото, пошаговые рецепты блюд с фотографиями: <http://www.gastronom.ru>
2. Рецепты десертов и сладкой выпечки. <https://webspoon.ru/foodtype/vypechka>
3. Рецепты десертов. <http://www.gastronom.ru>
4. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> - Режим доступа: свободный.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Дневник производственной практики.

По окончании производственной практики студенты представляют отчёт с фотоматериалами и аттестационный лист (требования по оформлению отчёта даны в задании на производственную практику).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
практический опыт:		
ПО. 1 - расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 - контроля качества и безопасности готовой продукции;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
умения:		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - проводить расчёты по формулам;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

У. 5 - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 8 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 9 - оформлять документацию;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных	От 2 до 5 баллов

ответственность.	выбора способов решения нестандартных ситуаций;	ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; -результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; -проявление коммуникативности; -наличие лидерских качеств.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в	- изучение и анализ	Экспертная оценка и	От 2 до 5

условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	баллов
Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
Профессиональные компетенции			
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-демонстрация навыков организации рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</p> <p>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p> <p>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов

<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для</p>		
--	---	--	--

6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проходит в форме защиты отчётов по производственной практике и оценочных материалов для оценки общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики. На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», мастер производственного обучения и представитель от работодателя.

К аттестации по производственной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Филиал ГБОУ ВО МО

«Университет «Дубна» -Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Задание на производственную практику

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

ПП.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Студенту (ке) группы 79, 4-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ФИО

Вид практики: Производственная

Срок: с _____ г. по _____ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта технологического процесса, приготовления сложных холодных и горячих десертов. При прохождении производственной практики Вам необходимо охватить следующиеВиды работ:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

По окончании практики вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении практики с оценкой руководителя практики, отчет по практике и дневник прохождения практики.

Отчетная работа по производственной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объем работы должен составлять 10-12 страниц печатного текста с расстоянием между строк в 1.5 интервала.

Содержание отчетной работы должна содержать:

- 1.Титульный лист.
- 2.Задание на практику.
- 3.Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)
- 4.Основная часть (виды работ, последовательность технологических операций, требования к качеству выполненной работы и фотография выполненной работы)
- 5.Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
- 6.Список используемой литературы.

Приложение 1 «Меню предприятия»

Приложение 2 «Бракеражный журнал»

Задание выдано _____ 20 ____ г. Срок сдачи отчета _____ 20 ____ года

Тьютор _____ Чуклин В.А.

Задание получил « ____ » декабря 20 ____ г. _____

Председатель ПЦК _____ Костикова И.М.

Аттестационный лист по производственной практике

ФИО

Обучающийся(аяся) 4 курса группы № 79 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл (а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПП.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Срок прохождения производственной практики: с _____ г. по _____ г. в объёме 108 часов

Виды и качество выполнения работ

Виды профессиональной деятельности, выполняемых студентами во время практики	Профессиональные компетенции (код и наименование)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
	ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

Общие компетенции	Вид деятельности	Освоил / не освоил
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	

Заключение: аттестуемый продемонстрировал (а) / не продемонстрировал (а) владение профессиональными и общими компетенциями: _____

Дата « » декабря 20__ г. _____

М.П.

Подпись руководителя практики

Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

Ф.И.О. должность

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна»-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Студент(ка)гр.79**

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: _____

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(ая) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в объёме 108 часов, 3 недели с 20 г по 20 г. в организации

наименовании организации, юридический адрес

Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности _____

Особые замечание и предложения руководителю практики _____

В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (по 5 бальной системе)
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	
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

Оценка практики _____

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики
от организации _____

МП., должность, Ф.И.О.

/ _____ /
подпись

Оценочные материалы для дифференцированного зачёта**Вариант 1**

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
20. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
21. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.

Вариант -2

1. Желированные сладкие блюда: желе. Приготовление, оформление, подача.
2. Желированные сладкие блюда: муссы. Приготовление, оформление, подача.
3. Желированные сладкие блюда: самбуки. Приготовление, оформление, подача.
4. Желированные сладкие блюда: кремы. Приготовление, оформление, подача.
5. Взбитые сливки, мороженное: мороженное «Сюрприз», парфе и другие блюда.
6. Горячие сладкие блюда: суфле. Приготовление, оформление, подача.
7. Горячие сладкие блюда: пудинги. Приготовление, оформление, подача.
8. Горячие сладкие блюда: каша Гурьевская. Приготовление, оформление, подача.
9. Горячие сладкие блюда: блюда из яблок. Приготовление, оформление, подача.
10. Приготовление и оформление морковного кекса с глазурью.
11. Приготовление и оформление снежинок из шоколада, снежков из яблок, клубники, малины, снежка лимонного.
12. Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю.
13. Приготовление и оформление десертов фламбе.
14. Приготовление и оформление десерта с грушей «с обжигом».
15. Методы приготовления сложных горячих десертов: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.

16. Методы приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование.

17. Характеристика, использование желирующих веществ: крахмалы, желатин, агар, агароид, пектин.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
3. Максимальное время выполнения задания – 15 мин.

Шкала оценки некоторых общих компетенций (метод – экспертная оценка при прохождении практики)

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ	ШКАЛА ОЦЕНКИ		
		освоена	Частично освоена	не освоена
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять в ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: • через портфолио студента; • общение в ходе практики.	Убедительно и эмоционально доказывает ценность будущей профессии.	Демонстрирует интерес к будущей профессии, доказательств не приводит.	Высказывает равнодушие или негативное отношение к будущей профессии.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	Находит требуемую информацию, использует более одного источника информации.	Находит требуемую информацию, использует только один источник информации.	Не выполняет задания по поиску информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), преподавателями в ходе обучения; умение работать в группе.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), не провоцирует (или разрешает) конфликтные ситуации.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), терпя в конфликтной ситуации (или провоцирует ее).	Не находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями) и (или) провоцирует конфликтные ситуации.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и практических работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, связанных с повышением своей квалификации.	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, но связывает ее с повышением своей квалификации.	Не выбирает самостоятельно тематику творческих заданий (терпится).

Общие компетенции ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9 оцениваются на экзамене квалификационном в процессе представления и защиты портфолио студентом.