

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 1 из 11 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР и М
 Е.Д. Берлева
 16.04.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 по профессиональному модулю
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
 очная форма обучения

2020 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 11 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 08
от 16.04.2020 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

Эксперты от работодателя:

1. ГПОУ ТО «ДПК», методист Коробова Л.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 11 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание программы производственной практики	5
3. Условия реализации программ производственной практики	9
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	10

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 11 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести:

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;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 5 из 11 Контрольный экз.

- 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.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 108 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, осваиваемых компетенций	Содержание учебного материала	Объём часов
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	Приготовление сложных холодных десертов Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания	54
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.	Приготовление сложных горячих десертов	54
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 6 из 11

**Контрольный
экз.**

2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05.Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов		108	
Виды работ: 1.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2.Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря. 3.Изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов. 4.Приготовление и отпуск сложных холодных и горячих десертов. 6.Способы подачи, варианты оформления, снятие бракеража.			
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания.	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Оценка качества и безопасности готовой	6	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа
производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 7 из 11

**Контрольный
экз.**

	продукции.		
Тема 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктов и ягод в желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: многослойное желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: муссов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: кремов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Технология приготовления сложных холодных десертов: самбука. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: парфе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: тирамису. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6	2
Тема 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов.	6	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа**
производственной практики
Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 11

Контрольный
экз.

	Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.		
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов и суфле Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: десерт фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков в соусе, снежков из шоколада. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: жареного мороженого. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: маффинов и капкейков. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	12	2

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 9 из 11 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

-рабочее место преподавателя;

-рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

-инвентарь;

-технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Соколова Е.И, Сеницына Е.И Технология приготовления сложных холодных и горячих блюд и напитков. М.: «Академия», 2016г

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 11 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачёта.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5. 1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; - приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; - приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; - оформление и отделка сложных холодных десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции 	<p>Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных холодных десертов.</p> <p>Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов.</p>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 11 Контрольный экз.

<p>ПК 5. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов; - приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; - оформление и отделка сложных горячих десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции 	<p>Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов.</p>
--	--	---