	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 1 из 13 Контрольный экз.


УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

_____ Е.Д. Берлева

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 13 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Плесневич Ирина Николаевна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

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

Протокол № _____


от «___» _____ 2022 г.

Председатель ПЦК: _____ Г. И. Есина

Эксперт:

 (место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)


 (место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 13 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	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 13 Контрольный экз.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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 производственной практики

Производственная 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 производственной 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 производственной 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;

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 13 Контрольный экз.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	36
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	36
Всего		72



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

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

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 6 из 13

**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		72	
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. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.	18	2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: многослойное желе, муссов. Оценка качества и		2



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

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

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 7 из 13

Контрольный экз.

	безопасности готовой продукции.			
	Технология приготовления сложных холодных десертов: самбука, крема. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2	
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: парфе, тирамису. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2	
Тема 2 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. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	18	2	
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2	
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2	
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2	
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2	
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: десерт фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		36	2



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


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

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 13

Контрольный
экз.

	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков в соусе, снежков из шоколада. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: жареного мороженого. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: маффинов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		2
	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: капкейков. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 13 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.


Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 10 из 13 Контрольный экз.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.


3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 13 Контрольный экз.

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1.А.В. Синицына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г


2.Товароведение пищевых продуктов: уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2015г.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

5. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

6. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП ПП.05 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 12 из 13 Контрольный экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

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 	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов.
ПК 5. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих 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 горячих десертов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического 	Наблюдение за выполнением практической работы по приготовлению сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества 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 ПП.05 19.02.10

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 13 из 13
Контрольный
экз.

	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	
--	--	--