

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

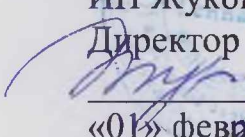
Зам.директора: О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

 Т.Г. Жукова

«01» февраля 2019г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения О.А. Янышева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

К.О. Пшенников

(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы производственной практики: Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификации **техник - технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**

1.2. Цели и задачи производственной практики: производственной практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, практика реализуется в рамках модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **Технология продукции общественного питания.**

1.3. Требования к результатам производственной практики: В результате прохождения производственной практики обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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.

1.4. Формы контроля освоения программы производственной практики: дифференцированный зачет

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики: 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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
ОК 2	Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.
ОК 3	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем производственной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		108
Установочная конференция	<p>Содержание:</p> <p>Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</p>	6
<p>Тема1. Приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>Тема 1.1. Приготовление сложных холодных десертов. Желе.</p>	<p>Содержание:</p> <p>Составление технологических карт на холодные десерты. Приготовление различных видов желе, многослойное, однослойное. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Составление технологических карт на желе. 2. Приготовление: Желе однослойное, многослойное, йогуртового желе в сиропе из зеленого чая, клубничного супа с желе из шампанского. 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества желе.</p>	12
Тема 1.2.	Содержание:	12

Приготовление сложных холодных десертов. Парфе, пудинги.	Составление технологических карт на холодные десерты. Приготовление парфе, пудингов фруктовых. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов.	
	Виды работ:	
	1.Составление технологических карт на парфе, пудинги. 2.Приготовление: Парфе шоколадное, медовое. Пудинг лимонный. Парфе, клубничное. Пудинг лимонный, яблочный. 3.Органолептические способы определения степени готовности и качества парфе, пудингов.	
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных десертов. Муссы, самбуки, фруктовые салаты.	Содержание:	12
	Составление технологических карт на холодные десерты. Приготовление: муссы, самбуки, фруктовые салаты. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов.	
	Виды работ: 1. Составление технологических карт на муссы, самбуки, фруктовые салаты. 2.Приготовление: муссы (шоколадный), мусс(апельсиновый), самбуки(абрикосовый) , самбуки (яблочный, абрикосовый), фруктовые салаты. 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества муссов, самбуков, салатов фруктовых.	
Тема 1.4. Приготовление сложных холодных десертов. Кремы, компоты.	Содержание:	12
	Составление технологических карт на холодные десерты. Приготовление кремы, кисели, компоты, тирамису. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов.	
	Виды работ: 1.Составление технологических карт на кремы, кисели, компоты, тирамису. 2.Приготовление: Кремы - ванильный, ягодный, шоколадный, кофейный. Кисель клюквенный, кисель овсяный, компот из айвы, черной смородины и шиповника, земляники, компот из апельсинов Тирамису. 3.Органолептические способы определения степени готовности и качества кремов,	

	киселей, компотов, тирамису.	
--	------------------------------	--

Тема 2. Приготовление сложных горячих десертов. Тема 2.1. Приготовление сложных горячих десертов. Сладкие соусы	Содержание: Составление технологических карт на сладкие соусы. Приготовление сладких соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Блюда, подходящие для подачи с горячими соусами. Методы сервировки и подачи соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи горячих соусов.	12
	Виды работ: 1. Составление технологических карт на сладкие соусы. 2. Приготовление сладких соусов: соус абрикосовый, кофейно – ромовый соус, шоколадный соус к мясу, соус из меда и карри, соус шоколадный, соус земляничный, соус клюквенный, соус коньячный. 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Блюда, подходящие для подачи с горячими соусами. Методы сервировки и подачи соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи горячих соусов.	
Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов. Фондю, фламбе.	Содержание: Составление технологических карт на сложные горячие десерты. Приготовление фондю, фламбе. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Температура подачи.	6
	Виды работ: 1. Составление технологических карт на сложные горячие десерты. 2. Приготовление: шоколадное фондю с фруктовыми шашлычками, фондю с клубникой, шоколадно апельсиновое фондю. Бананы фламбе с корицей, блины фламбе с мороженым. 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества фондю, фламбе. Температура подачи.	
Тема 2.3. Приготовление	Содержание:	6

<p>сложных горячих десертов. Панакотта.</p>	<p>Составление технологических карт на сложные горячие десерты. Приготовление панакотты. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов. Температура подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Составление технологических карт на панакотты. 2. Приготовление: панакотта ванильная, кофейная, с маскарпоне и сливовым кули. 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества панакотты. Температура подачи сложных горячих десертов.</p>	
<p>Тема 2.4. Приготовление сложных горячих десертов. Суфле.</p>	<p>Содержание:</p> <p>Составление технологических карт на сложные горячие десерты. Приготовление суфле. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Температура подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Составление технологических карт на суфле. 2. Приготовление: суфле зебра, суфле из черного шоколада, суфле с фисташками и вишней, творожно - яблочное суфле, творожное суфле с бананами, суфле с авокадо и грейпфрутом. 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества суфле. Температура подачи суфле.</p>	6
<p>Тема 2.5. Приготовление сложных горячих десертов. Меренги.</p>	<p>Содержание:</p> <p>Составление технологических карт на сложные горячие десерты. Приготовление меренги. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Температура подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Составление технологических карт на меренги. 2. Приготовление: меренга классическая, итальянская, меренга апельсиновая, швейцарская, французская, меренга лимонная.</p>	6

	3.Органолептические способы определения степени готовности и качества меренги. Температура подачи меренги.	
Тема 2.6. Приготовление сложных горячих десертов. Чизкейки.	Содержание: Составление технологических карт на сложные горячие десерты. Приготовление чизкейков. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Температура подачи сложных горячих десертов.	12
	Виды работ:	
	1.Составление технологических карт на сложные горячие десерты 2.Приготовление: чизкейк Нью-Йорк, чизкейк с ананасами, чизкейк с меренгами, шоколадный чизкейк, имбирный чизкейк. 3.Органолептические способы определения степени готовности и качества чизкейков. Температура подачи чизкейков.	
Дифференцированный зачет		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие кабинета технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Оснащение:

Лабораторий Технологии продукции общественного питания

Оборудование:

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Инструменты и приспособления:

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

Средства обучения:

Доска настенная, ученические столы, рабочее место преподавателя, шкафы, демонстрационный стол, интерактивная доска, компьютер, проектор, технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями).
4. ГОСТ Р 53106—2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
6. ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция

- общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М. : Стандартиформ, 2012.
 8. Профессиональный стандарт индустрии питания. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.
 9. СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
 10. СанПиН 2.3.2.1324—03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
 11. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
 12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: ГаммаПресс 2012г.
 13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Мн.: Харвест, 2011.
 14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2012.
 15. Астрейквва А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник. - Мн.: Издательство «Белорусский Дом печати», 2012.
 16. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛипринт, 2017.
 17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018.
 18. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
 19. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
 20. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
 21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
 22. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
 23. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013.
 24. Кракнел Г. Л., Кауфман Р.Д. Большая книга кулинарного искусства = кулинария для профессионалов: пер. с англ./ - М.: АСТ: Астрель, 2013.
 25. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2013.

26. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
27. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
28. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
29. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
30. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
32. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
33. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
34. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
35. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
36. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
3. Школа гастронома. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
4. Ресторановедъ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. ХлебСоль. – М.: Изд. ООО «ЭКСМО».
6. Еда. – М.: Изд. «Афиша Индастриз».
7. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru
2. www.culinar-russia.ru
3. www.restoran-business.ru
4. www.restoved.ru
5. www.catalog.honeca.ru
6. www.arsenal-moscow.ru
7. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания города и области.

Для проведения производственной практики в ГАПОУ «НГТК» разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении производственной практики студенты обязаны:

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

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения и выполнения обучающимися заданий по практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка