****

****

**СОДЕРЖание**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственной**

**ПРАКТИКИ**

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

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

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ**

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

**1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью профессионального модуля ПМ 05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 260807(19.02.10) «Технология продукции общественного питания».

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.**

В ходе освоения программы производственной практики студент 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 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;

**знать:**

-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов ,суфле, парфе, террина ,щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле,пудингов, овощных кексов, герьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов;

-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме

144 часа.

1. **результаты освоения производственной практики**

Результатом производственной практики является освоение профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 |
|  |  |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
|  |  |

**3.2. Содержание производственной практики (по профилю специальности)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Виды работ | **Объем часов** | **Уровень освоения**  |
|  |  |  |  |
| 1 | **ПП 05.01 Производственная практика** | **144** | 3 |
|  | **ПП 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |  |  |
| 2 | Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных горячих десертов. | 12 |  |
| Разрабатывать ассортимент сложных горячих десертов с учетом типа и класса предприятия. | 12 |
| Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде  | 12 |
| Составлять технологические карты на новые виды сложных горячих десертов.  | 12 |
| Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов | 12 |
| Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных горячих десертов | 12 |
| Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных горячих десертов.  | 12 |
| Обеспечивать правильный температурный и временной режим хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.  | 12 |
| Соблюдать температурный режим и правила приготовления различных типов сложных горячих десертов. | 12 |
| Организовывать рабочее место для приготовления сложных горячих десертов.  | 6 |
| Приготавливать и оформлять сложные горячие десерты.  | 6 |
| Комбинировать различные способы приготовления сложных горячих десертов. Использовать в оформлении и декорировании соусы и глазури.  | 6 |
| Сервировать и подавать сложные горячие десерты. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных горячих десертов.  | 6 |
| Определять готовность и качество сложных горячих десертов органолептическим способом.  | 6 |
| Устранять возможные виды дефектов сложных горячих десертов.  | 6 |

**4. Условия организации и проведения практики**

**4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

* ФГОС СПО по специальности 2602807 (19.02.10) Технология продукции общественного питания
* учебный план по специальности;
* график учебного процесса;
* программа производственной практики;
* договор с предприятием на организацию и проведение практики;
* календарно-тематический план;
* журнал учебных занятий;
* приказ о распределении студентов по местам практики;

**4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между

соответствующими организациями и образовательным учреждением.

**4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

|  |  |
| --- | --- |
| * моечная ванна;
* взбивальная машина;
* тестомесильная машина;
* жарочный шкаф;
* холодильный шкаф;
* шкаф для расстойки;
* микроволновая печь;
* электроплита;
* блендер
* весы
* шаблоны для бисквита
 | * кастрюли;
* сотейники;
* сковороды;
* сита
* выемки;
* формы;
* паллеты
* скребки
* силиконовые коврики
* трафареты
* кисти
* кондитерские мешки
* насадки
* подставки для тортов
 |

**4.4. Информационное обеспечение практики.**

**Основные источники:**

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Торты, пирожные, десерты, - М. Издательский центр «Академия», 2018 – 80с.
2. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях, - М. Издательский центр «Академия», 2018 – 112 с.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю., Технология и организация производства кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2018 - 480 с.
4. Хромеенков В.М., Оборудование хлебопекарного производства, - М. Издательский центр «Академия», 2018 –368 с.
5. ЦыгановаТ.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2018- 448 с.
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2018 – 64 с.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2018 – 80с.
8. Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы, М. Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с.
9. Шумилкина М.Н, Дроздова Н.В. Кондитер: практические работы.- Ростов н/Д: Феникс, 2018.-190с.
10. Шумилкина М.Н, Дроздова Н.В. Кондитер: рабочая тетрадь.- Ростов н/Д: Феникс, 2018.-35с
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2014 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 2014 г.: по состоянию на 26 дек. 2014 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2015 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2015 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
13. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2015.- III, 10 с.
14. ГОСТ Р 50762-2015 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 10 с.
15. ГОСТ Р 53105-2015 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015.- III, 11 с.
16. ГОСТ Р 53106-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.
17. ГОСТ Р 53104-2015 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2015. – III, 11 с.
18. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с.
20. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач.. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2018. – 320 с..
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с., [16] с. цв. ил.
22. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 512 с.
24. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 373 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПБ: ПРОФИКС, 2018. – 688 с.
26. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2018. – 760 с.
27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2018.-560с.

**Дополнительные источники**

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 272 с..
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и Кº, 2017. – 320 с.
5. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. - М.: Академия, 2017.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/>
2. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
3. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
4. [www.technormativ.ru](http://www.technormativ.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)
6. [www.4ugunok.ru](http://www.4ugunok.ru)
7. www.gastronom.ru

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

 Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляется представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

По окончании практики студент сдаёт дневник практики и аттестационный лист производственной практики. Оценкой результатов освоения производственной практики является – зачет.

**5.1. Кадровое обеспечение производственной практики**

 Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

# **5.2. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;-демонстрация навыков организации рабочего места;-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта; | Текущий контроль за соблюдение норм пообеспечению безопасностипри выполнении работ.Постоянный ипериодический контроль закачеством выполненияработ.Итоговый контроль:квалификационный экзамен по профессиональному модулю   |
| ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | -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 подачи;-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта; |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК.1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -демонстрация интереса к будущей профессии;-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) | Характеристика спроизводственнойпрактики.Наблюдение и оценкаосвоения компетенций входе прохожденияобучающимсяпроизводственнойпрактики |
| ОК.2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) |
| ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;-демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы |
| ОК.4Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,профессиональной деятельности. | - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | -демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;-факт участия в проектной деятельности |
| ОК.6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК.7Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых),результат выполнения заданий. | -демонстрация личной ответственности за работу членов команды;-демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий |
| ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;  |
| ОК9Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности. | - обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; |
| ОК10Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей). | -демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности |