

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\* 2 О.В. Князева

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

по профессиональному модулю  
**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234), укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере индустрии питания различных форм собственности.

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и

горячих десертов» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

**Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):** закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций; адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

**Требования к результатам освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

**иметь практический опыт:**

ПО1 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО2 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО3 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО4 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

У1 - органолептически оценивать качество продуктов;

У2 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У5 - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У6 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У7 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У8 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У9 - оформлять документацию.

**знать:**

31 - ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

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

33 - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

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

35 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

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

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

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

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

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

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

313 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

314 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

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

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

319 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

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

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

Всего – **5 недель (180 часов)** в том числе:

- учебная практика – **1 неделя (36 часов)**;
- производственная практика (по профилю специальности) – **4 недели (144 часа)**.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

а) Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

б) Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>	
ПК-5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК-5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<b>Общие компетенции (ОК)</b>	
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

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Профессиональные компетенции	Практика	
		учебная (часов)	производственная (по профилю специальности)
1	2	3	4
<b>ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>36</b>	<b>144</b>
МДК.05.01 Технология приготовления 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.	36	144

#### 3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов	
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  <b>Профессиональные компетенции:</b> ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>		
	1.	Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2
	2.	Различные технологии приготовления сложных холодных десертов: салат с грушей, лимонного пирога. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	4
	3.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии	4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		приготовления сложных холодных десертов тирамису с маскарпоне, пая (яблочного, ванильного). Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	
	4.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных холодных десертов: торта из замороженного мусса, бланманже творожного. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	6
	5.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных холодных десертов: молочно-шоколадного крема, суфле (с фруктами, кофейного с пралине). Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	6
	6.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных холодных десертов: парфе из ягод, парфе кофейного, ягодного террина. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	6
	7.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных холодных десертов: сорбет (грейпфрутового, лимонного), чизкейка (черничного, классического). Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	6
	12.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	2
<b>Всего учебной практики</b>			<b>36</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов	
<p><b>МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b>  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		
	<b>Виды работ:</b>		
	1.	Инструктаж по технике и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка;	2
	2.	Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания.	2
	3.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле шоколадного, морковного, творожного с черникой, яблочной шарлотки. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	16
	4.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных горячих десертов: пудинга фруктового парового, пудинга творожного парового глазированный, ванильно - манного пудинга. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	16
5.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных горячих десертов: морковного кекса со специями, овощного, овощного с сыром. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	16	
6.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных горячих десертов: шоколадного кекса с грушей, абрикосового кекса. Оценка качества	16	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	
	7.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных горячих десертов: гренки с фруктами, «Гурьевкой каши» с пенкой. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	16
	8.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Различные технологии приготовления сложных горячих десертов фламбе из бананов, фламбированные блинчики креп Сюзетт, шоколадное фондю. Оценка качества продуктов органолептическим методом. Оформление, сервировка и подача десертов.	18
	19.	Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности предприятия общественного питания.	2
	20.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	4
<b>Всего производственной практики</b>			<b>144</b>
<b>Итого практики ПМ.05</b>			<b>180</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики предполагает наличие материально-технической базы, включающей:

лаборатории:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных лабораторий и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

### **4.2. Информационное обеспечение практики**

Основные источники:

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5052-7. — URL: <https://book.ru/book/936211>
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>
3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>
4. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL: <https://book.ru/book/930526>
5. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

Интернет- источники:

**4.2. Общие требования к организации учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация и проведение учебной и производственной (по профилю специальности) практики по ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Базами практики являются торговые организации (предприятия) различных организационно-правовых форм собственности, с которыми Техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Договор включает все вопросы, касающиеся организации и проведения практики. Основными условиями прохождения практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным технологическим оборудованием, т.е. имеются все условия для отработки обучающимися программного материала по практике.

Учебная практика проводится концентрированно в 8 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов». Учебная практика также может проводиться на базе Техникума в его структурных подразделениях, для выполнения учебно-производственных работ программы учебной практики возможно деление группы на подгруппы (не менее 8).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в 8 семестре. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение всего теоретического курса модуля и программы учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Техникума. Руководитель от Техникума назначается приказом директора из числа преподавателей профессионального модуля и/или мастеров производственного обучения. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических

профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения документов по практике.

Руководитель практики обучающихся от предприятия (базы практик) назначается приказом руководителя предприятия из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Перед началом практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – база практики (отзыв-характеристика, дневник, отчет).

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики.**

Реализация учебной и производственной (по профилю специальности) практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, получают

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится руководителем практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ и индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Учебная практика:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых сложных холодных десертов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления, оформления и декорирования сложных холодных десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения и реализации сложных холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных десертов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных холодных десертов различными методами;</li> <li>- оформляет соответствующую документацию</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых сложных горячих десертов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления, оформления и декорирования сложных горячих десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения и реализации сложных горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных горячих десертов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных горячих десертов различными методами:</li> <li>- оформляет соответствующую документацию</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Производственная практика (по профилю специальности):

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых сложных холодных десертов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления, оформления и декорирования сложных холодных десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения и реализации сложных холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных десертов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных холодных десертов различными методами;</li> <li>- оформляет соответствующую документацию</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых сложных горячих десертов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами.</li> <li>- выстраивает схемы технологического</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<p>процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления, оформления и декорирования сложных горячих десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения и реализации сложных горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных горячих десертов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных горячих десертов различными методами:</li> <li>- оформляет соответствующую документацию</li> </ul>	<p>практике Экзамен квалификационный</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью;</li> <li>- определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
эффективность и качество	имеющимися ресурсами	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> <li>- анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков;</li> <li>- оценивание последствий принятых решений</li> </ul>	Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников;</li> <li>- применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</li> <li>- владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности;</li> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	профессиональных обязанностей членами команды	производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>- владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;</li> <li>- совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.

## **6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики разрабатывается на основе ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии. Одобренный вариант рабочей программы проходит проверку на предмет соответствия общим требованиям ФГОС СПО, ООП ППСЗ, правилам оформления и утверждается заместителем директора.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики согласуется с работодателем.

После утверждения экземпляры рабочей программы хранятся в методическом кабинете.

Корректировка и/или изменения в рабочей программе осуществляется её разработчиком(ми) только после их обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии.

## 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу учебной и производственной (по профилю специальности) практики для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) очной формы обучения.

Внесены следующие дополнения и изменения в п.4.2 раздела 4 программы:

*Абзац:* Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

*Заменить на следующий:*

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Дополнения и изменения внес:

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)  
Рабочая программа рассмотрена и рекомендована на  
\_\_\_\_\_ (наименование структур)

Ответственный \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО: \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)

УТВЕРЖДЕНО: \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия И.О.)