

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
(ПП.05.01)**

по профессиональному модулю

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

Рассмотрена и рекомендована:

ЦМК профессиональных модулей

Протокол № 9

«20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

 Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по ПО

 Касаткина Н.В.

«10» 05 2020 г.

Р13

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов / Сост. Н.И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020.-20 с.

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Осипова Н.И., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	6
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)	7
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)	11
5. Приложения	14

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

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

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в части профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика (по профилю специальности) является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции:

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 не стандартных 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.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Целью производственной практики (по профилю специальности) является - приобретение практического опыта и закрепление теоретических знаний студентов.

В ходе освоения программы производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества 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, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления 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 сложных холодных 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 рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение производственной практики (по профилю специальности) обучающимися в объеме 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности).

№ п/ п	Индекс МДК	Виды работ	Кол- во часов	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
1	МДК 05.01.	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов	8	1-9	5.1, 5.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет

2	МДК 05.01.	Контроль качества сырья используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов	8	1-9	5.1, 5.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
3	МДК 05.01.	Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных и горячих десертов	6	1-9	5.1	Аттестационный лист, характеристика, отчет
4	МДК 05.01.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов	14	1-9	5.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
5	МДК 05.01.	Приготовление и оформление сложных холодных десертов	14	1-9	5.1, 5.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
6	МДК 05.01.	Приготовление и оформление сложных горячих десертов	14	1-9	5.1, 5.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
7	МДК 05.01.	Санитарные требования к хранению и подачи сложных холодных и горячих десертов	8	1-9	5.1, 5.2	Аттестационный лист, характеристика, отчет
		Всего:	72			

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

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется на предприятиях, в организациях различных организационно-правовых форм собственности, оснащенные необходимым современным технологическим оборудованием для общественного питания:

- фритюрницы;
- комби-гриль;
- весоизмерительное оборудование;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины, блендеры, овощерезки и др.);
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;

- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- приборы;
- сырье, продукты.

Закрепление баз практик осуществляется распорядительным актом администрацией университета.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными материально-техническими средствами;
- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.2 Информационное обеспечение практики

Основные источники (ОИ):

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: учебное пособие/Сост. Н. И. Осипова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 96 с.

2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Лабораторный практикум по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: учебное пособие/Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2018. –76 с.

4. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> (дата обращения: 14.04.2020). — Текст: электронный.

5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> (дата обращения: 29.04.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники (ДИ):

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> (дата обращения: 29.04.2020). — Текст: электронный.

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справочник /. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html> (дата обращения: 01.05.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание// Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. – Дата обращения: 12. 02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров// Режим доступа: <http://www.frio.ru> . – Дата обращения: 12. 02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru> . – Дата обращения: 12. 02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <http://www.chefs.ru> . – Дата обращения: 12. 02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

3.3 Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) проводится согласно календарного учебного графика и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Способ проведения производственной практики (по профилю специальности) – выездная.

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- договоры с предприятиями по проведению практики;

– приказ о распределении обучающихся по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

– проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;

– установление связи с руководителями практики от организаций;

– разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;

– осуществление руководства практикой;

– контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

– совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;

– разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Обучающиеся при прохождении производственной практики (по профилю специальности) в организациях обязаны:

– полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики (по профилю специальности);

– соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

– изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности;

– оформление отчетных документов по практике.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Формой отчетности по производственной практике (по профилю специальности) является отчет, который должен состоять из:

1. Титульный лист (Приложение 1).
2. Задание на практику (Приложение 2).
3. Аттестационный лист (Приложение 3).
4. Характеристика (Приложение 4).
5. Дневник прохождения практики (Приложение 5).
6. Тематический план.
7. Текстовая часть отчета.
8. Список используемой литературы.
9. Фотоотчет.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учетом аттестационного листа, характеристики и отчета.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Наблюдение за действиями обучающегося во время практики. Экспертная оценка выполнения практических работ вовремя практики (аттестационный лист). Отчет.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

По окончании производственной практики (по профилю специальности) обучающейся сдает отчет, аттестационный лист и характеристику установленной формы (Приложение 3 и 4).

Оценкой результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является отметка (зачтено) или (не зачтено).

Критерии оценки содержания отчета по производственной практике (по профилю специальности):

Зачет: Изложение материалов достаточное, последовательное, грамотное. Написан аккуратно, без исправлений. Приложены первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник). Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена.

Не зачет: Изложение материалов не полное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Первичные документы (задание, аттестационный лист, характеристика, дневник) отсутствуют или отрицательный отзыв. Отчет сдан в не установленный срок. Программа практики не выполнена.

Зачет по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики от организации, в которой проходила практика, наличие дневника и отчета, выполнения тестовых заданий.

Не зачет выставляется при отсутствии перечисленных документов и не прохождения тестирования.

Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой вид учебной деятельности, направленной на освоение профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, и овладению общим и профессиональным компетенциям:

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В состав работы, выполняемой в ходе производственной практики (по профилю специальности) включается выполнение заданий руководителей практики, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Виды работ:

–Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

–Контроль качества сырья используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

–Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.
- Приготовление и оформление сложных холодных десертов.
- Приготовление и оформление сложных горячих десертов.
- Санитарные требования к хранению и подачи сложных холодных и горячих десертов.
- Отчет по материалам производственной практики (по профилю специальности).

Результаты прохождения производственной практики (по профилю специальности):

Результатом прохождения производственной практики (по профилю специальности) является овладение вида профессиональной деятельности, общими и профессиональными компетенциями, соответствующих профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Министерство сельского хозяйства РФ
 Мичуринский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования «Брянский государственный аграрный университет»

ОТЧЕТ
 по производственной практике (по профилю специальности)
 на предприятии

(наименование организации, предприятия)

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

Выполнил(а):

Студент (ка) _____

Подпись, дата _____

Код специальности **19.02.10** _____

Курс **4** _____

Группа **М** _____

Руководитель практики от предприятия:

м п

Ф. И. О. _____

Подпись _____

Руководитель практики от филиала:

Ф. И. О. _____

Подпись _____

Наличие зачета _____

Дата _____

Брянск, 2020

Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Утверждаю:
Зам. директора по ПО
_____ Касаткина Н.В.
« _____ » _____ 2020 г.

**Задание
на производственную практику (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____
Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
курс _____, группа _____
Профессиональный модуль: ПМ.05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов
Местопрактики: _____
Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 72ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Контроль качества сырья используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
3. Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
4. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.
5. Приготовление сложных холодных десертов.
6. Приготовление и оформление сложных горячих десертов.
7. Санитарные требования к хранению и подачи сложных холодных и горячих десертов.

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практико-ориентированных задач, и т.д.)

За период практики студент должен:

1. Получить 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;
2. Получить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист.
 - Задание на практику.
 - Аттестационный лист.
 - Характеристика.
 - Дневник прохождения практики.
 - Тематический план.
 - Текстовая часть отчета.
 - Список используемой литературы.
 - Фотоотчет.

Задание выдал руководитель практики: _____
(подпись) (ФИО)
«__» _____ 20__ г.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Учебное заведение	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов
Место практики	_____ (наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 72ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/неосвоена)
ПК5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

Руководитель практики от организации:

подпись

Ф.И.О.

МП

Руководитель практики от филиала:

подпись

Ф.И.О.

ХАРАКТЕРИСТИКА**набучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
производственной практики (по профилю специальности)**

ФИО обучающегося _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Место практики: _____

1. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций(освое
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членовкоманды(подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

2. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

3. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются): _____

4. Рекомендация по результатам прохождения практики(зачет/незачет): _____

Руководитель практики от организации: _____
подпись _____ Ф.И.О. _____

МП

**Дневник прохождения
производственной практики (по профилю специальности)**

Ф.И.О. обучающегося _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

курс _____, группа _____

Дата	Содержание работы

Руководитель практики от организации: _____
подпись Ф.И.О.

МП

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ИП Кубарева О.А., ресторан «Честер»

наименование предприятия/организации

в лице Измерова А.А., управляющего директора

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики(по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Согласовано:

Управляющий директор
должность


_____ подпись


А.А.Измеров
Ф.И.О.

МП

« 20 » 05 2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ИП Моисеев С.В., ресторан «Августин»

наименование предприятия/организации

в лице Куниченко А.Н., заведующий производством

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Согласовано:

Зав. производством
должность



А.Н.Куниченко
Ф.И.О.

« 20 » 05 20 20 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
производственной практики (по профилю специальности)
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ООО «Кафе Созвездие 2»

наименование предприятия/организации

в лице Кирюхиной Т.В., директора

Ф.И.О., должность

согласовывает:

1. Рабочую программу производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
2. Содержание и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
3. Задание на производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
4. Формы аттестационного листа, характеристики обучающегося, дневника по производственной практике (по профилю специальности) по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Согласовано:

Директор
должность

Кирюхина
_____ подпись

Т.В.Кирюхина
Ф.И.О.



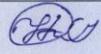
« 20 » 05 20 20 г.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
2021-2022 уч. г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 29.04.2021).—Режим доступа: для авторизир. пользователей 2. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: https://book.ru/book/932177 (дата обращения: 14.04. 2021). — Текст: электронный. 3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html (дата обращения: 29.04.2021).— Режим доступа: для авторизир. пользователей <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст: электронный. 2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей. 3. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: справочник /. — Санкт- 	20.05.21 протокол №9	

		<p>Петербург: Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70891.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва: Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Интернет – ресурсы (И-Р):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание// Режим доступа: http://fcior.edu.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. — Заглавие с экрана 2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров// Режим доступа: http://www.frio.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. — Заглавие с экрана 3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: http://www.culina-russia.ru. — Дата обращения: 12. 02.2020. — Заглавие с экрана 4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: http://www.chefs.ru. — Дата обращения: 12. 02.2021. — Заглавие с экрана 		
--	--	--	--	--

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) (ПП.05.01)
по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
на 2020-2021 уч. год**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
1.	ПРИЛОЖЕНИЯ	<p>Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) (ПП.05.01) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - актуализирована.</p> <p>1. На основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" С изменениями и дополнениями от: 18 ноября 2020 г.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Признано утратившими силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168); 2. Приказом ФГБОУ ВРО Брянский ГАУ от 22.03.2021 г №28 § 3 утверждены образцы документов об организации практической подготовки по компоненту образовательной программы в форме практики. 3. Утверждены: <ul style="list-style-type: none"> - Положение о практической подготовке обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Брянский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Брянский ГАУ) протокол № 2 от « 19 » сентября 2020 г. - Примерная форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. 	25.03.21г протокол № 4	
2.		<p>На основании вышеизложенного внесены изменения в рабочую программу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Титульный лист рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности); - Титульный лист отчета по производственной практике (по профилю специальности); - Задание на производственную практику (по профилю специальности); - Дневник прохождения производственной практики (по профилю специальности); - Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (по профилю специальности); - Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности) 	25.03.21г протокол № 4	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Мичуринский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
_____ **Л.А. Панаскина**

_____ **202**__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

для специальности
19.02.10Технология продукции общественного питания

(базовый уровень)

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

Брянская область
2021

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики
(по профилю специальности)

Профессиональный модуль
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка _____

Брянская область

202__

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Брянский государственный аграрный университет»
Мичуринский филиал

Утверждаю:
 Зам.директора по ПО и АХР
 _____ Н. С. Мамынова
 « ____ » _____ 20 ____ г.

Задание
на производственную практику (по профилю специальности)

ФИО обучающегося

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.05 Организация процесса приготовления и
 приготовление сложных холодных и горячих десертов

Место прохождения практики:

Сроки практики: с _____ по _____ объем часов: 72ч.

Виды работ, обязательные для выполнения (соответствуют рабочей программе профессионального модуля):

1	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2	Контроль качества сырья используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
3	Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
4	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.
5	Приготовление сложных холодных десертов.
6	Приготовление и оформление сложных горячих десертов.
7	Санитарные требования к хранению и подачи сложных холодных и горячих десертов.

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых, выпускных квалификационных работ, решения практико-ориентированных задач, и т.д.)

За период практики студент должен:

1. Пройти инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.
2. Получить практический опыт.
3. Предоставить отчет по практике, который должен состоять из:
 - Титульный лист;
 - Задание на практику;
 - Аттестационный лист;
 - Характеристика;
 - Дневник прохождения практики;
 - Текстовая часть отчета;
 - Список литературы;
 - Фотоотчет (по возможности).

Задание выдал руководитель практики

(от образовательной организации): _____
*(подпись)**(ФИО)*

Согласовано: руководитель практики от профильной организации

(должность, фамилия, имя, отчество)

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ**

Мичуринский филиал

**ДНЕВНИК
прохождения производственной практики
(по профилю специальности)**

по профессиональному модулю

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

студента (ки) группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Руководитель практики от профильной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Оценка: _____

Брянская область

202__

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики
(по профилю специальности)

по профессиональному модулю
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов

с «_____» _____ 202__ г. по «_____» _____ 202__ г.

Дата	Вид и содержание выполняемых работ
1	2

Руководитель практики
от профильной организации,

Должность

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения
производственной практики (по профилю специальности)

ФИО обучающегося

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____, группа _____

Профессиональный модуль: ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Место прохождения практики: _____

5. Оценка сформированности общих компетенций:

Код	Формируемые общие компетенции (ОК)	Уровень освоения общих компетенций
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного	
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

6. Соблюдение трудовой дисциплины и техники безопасности:

7. Дополнительные сведения об обучающемся (если таковы имеются): _____

8. Рекомендация по результатам прохождения практики (зачет/незачет):

Руководитель практики от профильной организации: _____

подпись
МП

Ф.И.О.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Ф. И. О. обучающегося	
Образовательная организация	Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
№ группы	
Специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Место практики	_____ (наименование организации, предприятия)
Срок прохождения практики	с _____ по _____ в объеме 72ч.

ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код	Формируемые профессиональные компетенции (ПК)	Уровень освоения профессиональных компетенций (освоена/не освоена)
ПК5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	

Руководитель практики от профильной организации: _____
подпись Ф.И.О.

МП

Руководитель практики от образовательной организации _____
подпись Ф.И.О.