

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав. практикой
_____ О.С.Смирнова
«___» сентября 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Наименование квалификации базовой подготовки:

Техник-технолог

Ярославль, 2021

СОГЛАСОВАНО
Цикловой комиссией
технологический дисциплин
Протокол № ____ от _____
Председатель комиссии
_____ Н.Ю.Кручинина

Составитель: Кручинина. Н. Ю., преподаватель специальных дисциплин.

Техническая экспертиза:
Методист высшей категории Ю.Е. Жестокова

Согласовано
Зам.директора по ИМР И.А.Балабанова

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384

СОДЕРЖАНИЕ	
1.	Паспорт программы производственной практики
2.	Результаты освоения программы производственной практики
3.	Структура и содержание производственной практики
4.	Условия реализации программы производственной практики
5.	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
6.	Приложения: Приложение 1 Титульный лист отчета по практике. Приложение 2 Аттестационный лист Приложение 3 Отзыв-характеристика Приложение 4 Лист дневника практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

В соответствии с учебным планом студенты очной формы обучения специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», на 4 курсе проходят производственную практику ПП.05, которая входит в состав профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

В результате прохождения производственной практики ПП. 05

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;
- 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 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.

1.1. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика ПП. 05 (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 05 образовательной программы по виду профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная практика проходит в ресторанах г. Ярославля и Ярославской области, а также по месту жительства студента очной формы обучения. В процессе прохождения ПП. 05 оформляется отчет по производственной практике.

**1.2. Количество часов на освоение рабочей программы
производственной практики:**

№ п/п	Наименование заданий производственной практики	Количество дней (часов)
1	Характеристика предприятия. Инструктаж по технике безопасности. Состав функциональных групп помещений. Ознакомление с организацией работы цеха, где готовятся десерты	2
2	Тема 1. Приготовление и оформление сложных холодных десертов	34
3	Тема 2. Приготовление и оформление сложных горячих десертов	36
	ИТОГО:	72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Код	Наименование результата обучения
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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание производственной практики

№ п/п	Код и наименование ПМ и тем производственной практики	Содержание учебного материала	
		Задания на производственную практику	Приложения к отчету
	ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	Производственная практика (по профилю специальности) ПП. 05	
	Характеристика предприятия и кондитерского цеха, в котором готовят десерты. Инструктаж по технике безопасности	Составить паспорт предприятия (адрес, режим работы, состав функциональных групп помещений базы практики). Организация работы цеха по производству десертов. Отработать: <ul style="list-style-type: none"> • Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. • Паспорт предприятия; • Меню; • Выводы по работе цеха по выпуску десертов. 	Фото предприятия; План предприятия; План цеха (горячего, холодного или кондитерского) Меню
	Тема 1. Приготовление и оформление сложных холодных десертов	Задание 1.1. Отработать: организацию технологического процесса приготовления, приготовления сладких соусов и элементов декора тарелок соусами Отработать: <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент сладких соусов, • Описать оснащение рабочих мест по 	ТТК на сладкие соусы (3 шт.) Фото или зарисовки элементов

		<p>производству соусов .</p> <p>Задание 1.2.Отработка элементов декора для сложных десертов из шоколада, глазури, карамели</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Описать оснащение рабочего места для работы с шоколадом и карамелью <p>Задание 1.3. Отработка приготовления фруктовых салатов, фруктовой тарелки. Элементы декора, оформление и подача</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рассмотреть технологический процесс приготовления фруктовых салатов. Оформление фруктовой тарелки <p>Задание 1.4. Отработка желированных сладких блюд. Элементы декора. Оформление, подача.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент желированных сладких блюд. • Подбор оборудования, инвентаря. •Последовательность операций. Элементы декора <p>Задание 1.5. Отработка десертов и мягкого сыра и творога (тирамиссу, чизкейк). Оформление, подача.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент. Технологический процесс 	<p>декора тарелок соусами</p> <p>Фото или зарисовки элементов декора из шоколада, карамели</p> <p>ТТК на фруктовые салаты и фруктовую тарелку (2 шт.) Фото</p> <p>ТТК (2 шт.) Фото</p> <p>ТТК - 2 шт. Фото</p>
--	--	---	--

		<p>приготовления. Элементы декора. Подача.</p> <p>Задание 1.6. Отработка замороженных десертов и элементов декора к ним.</p> <p>Оформление и подача.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент. Организация рабочего места. • Элементы декора. Режим хранения. 	ТТК (2 шт.) Фото
	<p>Тема 2. Приготовление и оформление сложных горячих десертов</p>	<p>Задание 2.1. Отработка горячих сложных десертов из печёных и фаршированных фруктов. Элементы декора. Оформление и подача.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ассортимент. Подготовка фруктов для фарширования, начинки. • Подбор Соусов, декора. <p>Задание 2.2. Отработка горячих сложных десертов: пудингов, фруктов в кляре, шарлотки яблочной. Элементы декора.</p> <p>Оформление и подача</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологический процесс приготовления (последовательность). • Подбор соусов и декора. <p>Задание 2.3. Отработка сложных десертов из жидкого теста и омлетной массы.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочего места. Технологический процесс 	<p>ТТК (2 шт.) Фото</p> <p>ТТК (2 шт.) Фото</p>

		<p>приготовления десертов из жидкого теста. Подбор соусов, декора</p> <p>Задание 2.4. Отработка сложных горячих десертов. Мафины, саварен. Элементы декора, оформление и подача.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочего места. Технологический процесс приготовления мафинов. Оформление и подача. <p>Задание 2.5. Отработка сложных горячих десертов: штрудель с фруктами, фрукты, ягоды в слойке, фруктовый или творожный пай.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологический процесс приготовления. Подбор соусов, декора. Подача <p>Задание 2.6. Отработка сложных горячих десертов: фрукты фламбе, шоколадный флан.</p> <p>Отработать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технологический процесс приготовления. Подбор соусов, декора. Подача 	<p>ТТК 1 шт. Фото</p> <p>ТТК - 2 шт. Фото</p> <p>ТТК - 1 шт. Фото</p>
--	--	---	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Технология приготовления пищи»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- книжный фонд библиотеки и компьютерный класс;
- компьютеры, видео, проектор;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (плакаты),
- электронный образовательный ресурс – мультимедийная обучающая программа по профессии «повар», «кондитер»;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы (молоточки для отбивания мяса, рыбочистки, сита, ступки, противни, кастрюли, лотки, разделочные доски, ножи поварские);
- электромеханическое оборудование (мясорубка, миксер, кухонный процессор);
- холодильное оборудование;

- плиты электрические, жарочный шкаф, пароконвектомат, производственные столы;
- весоизмерительное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.05** предполагает обязательную производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика в модуле ПМ.05. не предусмотрена. Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники для преподавателей:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2018.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 3.. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина Н.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Основные источники для студентов:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2019.
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, ,2019.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники для преподавателей:

1. ГОСТ Р 50763-17 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. ГОСТ Р 50762-15 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 50763 2017. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 53104-2018. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53106-2019. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».
7. «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». 2018 г.

Интернет-ресурсы для преподавателей:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

Интернет-ресурсы для студентов:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав.практикой
_____ О.С. Смирнова
«__» _____ 2021 г.
М.П.

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
по модулю

ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных
и горячих десертов»
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Студента(тки) группы _____

(Ф.И.О.)

(база практики)

Руководитель от учебного
заведения:

_____ Н. Ю. Кручинина

Руководитель от организации:

М.П.

Дата регистрации:

Оценка: _____

Ярославль, 2021

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) **на 4 курсе** по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», прошел(ла) производственную (учебную) практику по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в объеме **72 часа** с «___» _____ **20__ г.** по «___» _____ **20__ г.** в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполненных работ

Профессиональные компетенции	Вид и объем работ	Количество часов	Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходила практика
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	36	
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	36	

Итоговая оценка по практике _____

Профессиональная деятельность обучающегося во время производственной практики
(характеристика дается в произвольной форме)

Руководитель практики
от учебного заведения

(подпись)_____
(Ф.И.О.)_____
(Должность ответственного лица базы практики)_____
(подпись)_____
(Ф.И.О.)

М.П.

«___» _____ 2021 г.

ОТЗЫВ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Срок прохождения практики: с «___» _____ по «___» _____ 20__ г.

2. Продолжительность практики 2 недели, что составляет 72 часа.

3. Навыки, приобретенные во время практики: _____

4. Наблюдая за работой практиканта во время практики, можно сделать вывод, что практикант продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) следующие способности:

Код	Наименование результатов обучения	Отметка о наличии способности (да, нет)
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	

Таким образом практикант _____

(ф.и.о.)

полностью / частично / не достигнуты (нужное подчеркнуть) планируемые результаты
практики в части освоения общих компетенций

(должность ответственного лица)

(подпись)

(расшифровка подписи)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

