

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**По профессиональному модулю ПМ 05 Организация процесса  
приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов**

**Количество часов 36**

**Селенгинск 2019**

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
Председатель ПМК  
Вторушина / Е.В Вторушина/  
«    »      20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР  
Мордовская О.Н. Мордовская  
«    »      20\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель МЦ  
Орлова Т.В. Орлова  
«04» марта 2019 г.

1. **Автор:** Сучкова Татьяна Викторовна – преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	7
3. Структура и содержание программы производственной практики..	11
4. Требования к условиям проведения производственной практики...15	
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	19

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Настоящая программа производственной практики по профилю специальности (далее – программа производственной практики) по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа производственной практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

### 1.1. Цели и задачи производственной практики

**Цель производственной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

В ходе прохождения производственной практики студент 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.

## **1.2. Количество часов на освоение программы учебной (производственной) практики**

Программа производственной практики рассчитана на 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения производственной практики

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	У1.1.3.проводить расчеты по формулам;	З 1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У1.1.1.органолептически оценивать качество продуктов; У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	З 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З1.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; З1.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

	<p>ПО 1.1.3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p>	<p>У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>31.1.8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 31.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p>
	<p>ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>У1.1.5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию;</p>	<p>31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.15. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 31.1.16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 31.1.17. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 31.1.18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления</p>

			сложных холодных и горячих десертов; 31.1.19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
ОК 1-9 ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	У1.1.3.проводить расчеты по формулам;	З 1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	З 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 31.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 31.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	У1.1.5.выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих	31.1.9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 31.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих

	<p>десертов;  У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции;  У1.1.9. оформлять документацию;</p>	<p>десертов;  31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;  31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  31.1.16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  31.1.17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  31.1.18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  31.1.19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
--	--	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

<b>№</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Количество часов</b>
Раздел 1	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	6
Раздел 2	Приготовление сложных холодных десертов	18
Раздел 3	Приготовление сложных горячих десертов	12
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала (виды работ)		Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов			6	
Тема 1.1. Организация работы холодного цеха	Виды работ			
	1	Ознакомление с предприятием: инструктаж, инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в цехе, правил производственной санитарии и личной гигиены. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов	6	ПК 5.1-5.2 ОК 1. ОК 4.
Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов			18	
Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных десертов	Виды работ			
	1	Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов	6	ПК 5.1 ОК 6. ОК 8.
	2	Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису,	6	ПК 5.1 ОК 6. ОК 8.

		чизкейка, бланманже. Методы приготовления сложных холодных десертов		
	3	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	6	ПК 5.1 ОК 6. ОК 8.
Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов			12	
Тема 3.1 Технология приготовления сложных горячих десертов	Виды работ		6	
	1	Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6	ПК 5.2 ОК 6. ОК 8.
	2	Оформление отчета по производственной практике	6	ПК 5.1-5.2 ОК 6. ОК 8.
ВСЕГО			36	



## **4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится Кабанского района и Республики Бурятия – ресторан «Даурия», кафе «Жасмин», ОАО «Лакомка», кафе «Трио», закусочная «Ямская», «Визит», рабочие столовые при ОАО «СЦКК», гостевые дома на берегу Байкала с которыми у техникума оформлены договорные отношения.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования

Оснащение:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

#### 1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

#### 2. Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

#### 1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения): макет с деталями оборудования;

- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

## **4.2. Информационное обеспечение**

Основные источники:

1. О.Е. Саенко, С.А. Данильченко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Москва : КноРус, 2018. - 215 с. - Для СПО. - ISBN 978-5-406-06222-7. <https://www.book.ru/book/924213>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “Профикс” Санкт- Петербург
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10.ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.

11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания

12. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

12.Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

#### **4.3. Организация производственной практики**

Производственная практика проходит на предприятиях (организациях) на основе на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Договор на производственную практику может быть заключен как на группу обучающихся (в случае прохождения производственной практики на базовых предприятиях), так и на отдельного обучающегося (индивидуальный договор между предприятием и техникумом). На предприятии (организации) за обучающимся закрепляется наставник.

Каждый обучающийся получает задание на производственную практику (Приложение 1), в котором указаны виды работ и требования к отчету по производственной практике.

На основании задания обучающийся заполняет дневник прохождения производственной практики (Приложение 2) и составляет отчет о прохождении производственной практики.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет в учебную часть отчет о прохождении производственной практики в пластиковой папке А4 в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 3)
2. Договор о прохождении производственной практики (если практика была пройдена по индивидуальному договору)
3. Задание на производственную практику

4. Аттестационный лист

5. Содержание отчета

Руководитель практики оказывает методическую и консультационную помощь студентам при выполнении ими программы практики.

Контроль прохождения студентами производственной практики осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом.

Учет посещаемости студентами производственной практики и выполнение ими индивидуального задания отражается в Журнале учета обучения по производственной практике руководителем практики и в дневнике прохождения производственной практики по профессиональному модулю, который подписывается наставником по практике от организации ежедневно.

Студенты, не освоившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время под руководством руководителя практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по ПМ.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности**

На всех этапах производственной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

### **5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики**

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой отчета является:

- договор с организацией;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист на студента;
- дополнительные документы, подтверждающие прохождение производственной практики на предприятии (организации).

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и аттестационным листом сдается руководителю практики от техникума. Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

По результатам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет по практике.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

### 5.1. АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся 3 курса специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов» в объеме 36 часа с «  » 20 г. по «  » 20 г.  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

#### Виды и качество выполнения работ

Вид работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, часов	Качество выполнения работ в соответствии с особенностями и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (зачет/незачет) *
Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	6	
Приготовление сложных холодных десертов	18	
Приготовление сложных горячих десертов	12	
<b>Всего:</b>	<b>36</b>	

Процент результативности (количество зачетов), %	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
от 30 до 100	зачет
от 0 до 29	незачет

«  » \_\_\_\_\_ 20   г.  
практики

Подпись руководителя

\_\_\_\_\_/ФИО/

Подпись зам. директора по учебной работе ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

\_\_\_\_\_/ФИО/