

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



***ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***  
***ПП.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ***  
***СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»***

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Программа ПП.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Пущина Любовь Ивановна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
потребительских обществ  
председатель правления  
Н.В. Кузема

---

МП

РАЗРАБОТЧИК  
Преподаватель

\_\_\_\_\_ Л.И. Пущина

ОДОБРЕНА  
кафедрой «Технология продукции общественного питания»  
Протокол №11 от 14.06. 2020 г.  
Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО  
Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций: **Техник-технолог** И основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер** и **16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи производственной практики:** : формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ. 05 – 72 часа

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам 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 профессии.

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 ОК	Наименование результата обучения по профессии
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды работ и тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
<b>ПМ05</b>	<b>иметь практический опыт:</b> - расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <b>уметь:</b> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <b>знать:</b> - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных	Составить паспорт предприятия. Организация работы цеха по производству десертов. Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
		Приготовление сладких соусов и элементов декора тарелок соусами	6
		Приготовление элементов декора для сложных десертов из шоколада, глазури, карамели	6
		Приготовление фруктовых салатов, фруктовой тарелки. Элементы декора, оформление и подача	6
		Приготовление железированных сладких блюд. Элементы декора. Оформление, подача.	6
		Приготовление десертов и мягкого сыра и творога (тирамиссу, чизкейк). Оформление, подача.	6
		Приготовление замороженных десертов и элементов декора к ним. Оформление и подача	6
		Приготовление горячих сложных десертов из печёных и фаршированных фруктов. Элементы декора. Оформление и подача.	6
		Приготовление горячих сложных десертов: пудингов, фруктов в кляре, шарлотки яблочной. Элементы декора.	6



	<p>холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бламанже;</li><li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li><li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li><li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li><li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li><li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li><li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li><li>- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li></ul>
--	--

Оформление и подача.	
Приготовление сложных горячих десертов. Мафины, саварен. Элементы декора, оформление и подача	6
Приготовление сложных горячих десертов: штрудель с фруктами, фрукты, ягоды в слойке, фруктовый или творожный пай.	6
Приготовление сложных горячих десертов: фрукты фламбе, шоколадный флан	6

	<ul style="list-style-type: none"><li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li></ul>		
--	--	--	--

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2017. – 467 с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2016. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2015, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2015. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 – 664 с.

#### **Дополнительные источники:**

6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 272с.
7. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.- 352 с. (СПО).
8. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2017. – 314 с.
9. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2016. – 352с.

10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 192 с.
11. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2017.- 348 с.
12. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2016.- 96с.
- 1.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2017. -320с (Серия «Технология сервиса»).
13. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч.проф.образования – М.: ИЦ Академия, 2016. – 170 с.
14. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. Образования М.: Экономика, 2015. – 190 с.
15. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
16. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
17. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
18. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
20. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2017 N 276);

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится: рассредоточенно и концентрированно, в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватель спец.дисциплины , осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.	Оценка индивидуальных заданий.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Оценка выполненных практических заданий
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Оценка выполненных практических работ.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ / ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся	_____ <i>Фамилия, имя, отчество</i>
Специальность / профессия	_____ <i>Код и наименование специальности / профессии</i>
Успешно прошел (ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю	_____ <i>Код и наименование профессионального модуля</i>
Сроки прохождения практики, объем часов	С «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ В объеме _____ недель (____ часов)
Организация	_____ <i>Юридическое наименование организации и структурного подразделения</i>
Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка <i>(освоена / не освоена)</i>
ОК ...	
...	
п.	
ПК ...	
п.	
Итоговая оценка по практике	
Виды работ _____ <i>наименование видов работ</i>	<i>освоены / не освоены</i>
Дата	«__» _____ 20__
Руководитель практики от образовательной организации	_____ <i>(ФИО, должность, подпись)</i>
Руководитель практики от организации (предприятия)	_____ <i>(ФИО, должность, подпись)</i>