

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»  
«Экопродукт»

Т.И. Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Л.А. Виноградова  
29.08.2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по

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

Специальность среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»  
Е.С. Казанцева



г.о. Электросталь, 2019г.

## Содержание

1. Паспорт программы практики
    - Область применения программы практики
    - Цели и задачи практики, требования к результатам
    - Место практики в структуре ОПОП
    - Трудоемкость и сроки проведения практики
    - Место прохождения практики
  2. Результаты освоения программы практики
  3. Структура и содержание практики
  4. Условия реализации программы практики
    - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
    - 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
    - 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса
  5. Контроль и оценка результатов практики
  6. Аттестация по итогам практики
- Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций:

- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков

### 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью освоения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;
- технологии 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. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП**

УП.05 и ПП.05 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в рамках профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики**

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет:

Учебная практика - 108 часов

Производственная практика - 108 часов

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса.

Практика проводится на 4 курсе, в 7 и 8 семестре.

### **1.5. Место прохождения практики**

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

## **2. Результаты освоения программы практики УП.05 и ПП.05**

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 5.1. - ПК 5.3.; ОК.01-ОК.09

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.05 и ПП.05

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<p><b>ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</b></p>	<p><b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.05</b></p>	<p><b>108</b></p>
		<p>Тема 05.01 Приготовление сложных холодных десертов</p>
<p>Тема 05.02 Приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Виды работ: Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	<p>36</p>
<p>Тема 05.03 Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста.</p>	<p>Виды работ: Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста. <b>Зачет: Приготовление блюда «Открытая корзиночка с яблоками»</b></p>	<p>36</p>
	<p><b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.05</b></p>	<p><b>108</b></p>
<p>Тема 1 Приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Виды работ: Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Организация процесса приготовления и приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</p>	<p>36</p>
<p>Тема 2 Приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Виды работ: Организация процесса приготовления и приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков. Организация процесса приготовления и приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.</p>	<p>36</p>

<p>Тема 3 Приготовление сложных холодных и горячих напитков.</p>	<p>Виды работ: Приготовление сложных холодных и горячих напитков. Организация контроля качества и безопасности готовой продукции. <b>Зачет: Приготовление многослойного желе и кофе Гляссе.</b></p>	<p>36</p>
<p></p>	<p><b>ВСЕГО часов по УП.05 и ПП.05 по ПМ.05</b></p>	<p><b>216</b></p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.05 и ПП.05

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и технического оснащения и организации рабочих мест:

- электромеханическое оборудование (миксеры),
- тепловое оборудование (плиты электрические),
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов,
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха: рабочие места по количеству обучающихся; технологическое оборудование; наборы инструментов; приспособления, инвентарь, посуда, тара; заготовки, шаблоны, формы.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и 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.

#### 4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

#### Основные источники:

1. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента— Москва:

**Дополнительные источники:**

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;
4. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2013 г. – 64 с.

**Интернет-ресурсы:**

- [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/)
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

**Инженерно-педагогический состав:**

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

**Мастера:**

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------



<p>ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка и контроль качества, безопасности сырья, полуфабрикатов для холодных десертов органолептическим способом;</li> <li>-подбор технологического оборудования, инструментов для приготовления холодных десертов, в том числе в условиях производства;</li> <li>-планирование в меню холодных сложных десертов, составление технологических карт, расчет массы сырья;</li> <li>-планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодных десертов, выбор украшений и соусов, соблюдение температурного режима, оформление и подача;</li> <li>-организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий по приготовлению холодных десертов.</p>
<p>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом;</li> <li>-подбор технологического оборудования и инвентаря, инструментов, для горячих десертов;</li> <li>-планирование ассортимента горячих сложных десертов в меню в зависимости от класса предприятия. Составление технологических карт, расчет массы сырья;</li> <li>-планирование технологического процесса, выбор украшений, подбор соусов, оформление подача сложных горячих десертов;</li> <li>-организация рабочего места для приготовления горячих десертов.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению сложных горячих десертов.</p>
<p>ПК5.3 Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка и контроль качества, безопасности сырья, для холодных и горячих напитков органолептическим способом;</li> <li>-подбор технологического оборудования, инструментов для приготовления холодных и горячих напитков, в том числе в условиях производства;</li> <li>-планирование в меню холодных и горячих напитков, составление технологических карт, расчет массы сырья;</li> <li>-планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих напитков,</li> <li>-организация рабочего места для приготовления холодных и горячих напитков</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению холодных и горячих напитков.</p>

## 6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.05

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

### *Приложение к программе: «Дневник практики»*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

## **ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

УП.05 \_\_\_\_\_ (даты практики)  
ПП.05 \_\_\_\_\_ (даты практики)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Студент(ка) \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п/о

Руководитель практики : \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О. руководителя предприятия

М

г. о. Электросталь, 2019-2020 г.

**Внутренние страницы дневника по производственной/учебной практике  
(количество страниц зависит от продолжительности практики)**

Модули	Описание ежедневной работы	Объ ем часо в	Дата	Оценка/подп ись куратора
ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ		216		
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.05		108		

Тема 05.01 Приготовление сложных холодных десертов	Виды работ: Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	36		
Тема 05.02 Приготовление сложных горячих десертов	Виды работ: Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	36		
Тема 05.03 Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста.	Виды работ: Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста. <b>Зачет: Приготовление блюда «Открытая корзиночка с яблоками»</b>	36		
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.05</b>		<b>108</b>		
Тема 1 Приготовление сложных холодных десертов	Виды работ: Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	36		
Тема 2 Приготовление сложных горячих десертов	Виды работ: Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов.	36		
Тема 3 Приготовление сложных холодных и горячих напитков.	Виды работ: Приготовление сложных холодных и горячих напитков. Организация контроля качества и безопасности готовой продукции. <b>Зачет: Приготовление многослойного желе и кофе Гляссе.</b>	36		

### *Задания для проведения зачета (УП.05)*

#### **ЗАДАНИЕ**

Приготовить десертное блюдо «Открытая корзиночка с яблоками» и заполнить отчет по заданной форме.

**Форма отчета:**

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
2. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
3. Произвести органолептическую оценку блюда.
4. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда

### *Задания для проведения зачета (ПП.05)*

#### **ЗАДАНИЕ**

Приготовить многослойное желе и кофе Гляссе и заполнить отчет по заданной форме.

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
2. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
3. Произвести органолептическую оценку блюда.
4. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.