



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебной работе

Л.В. Ватлина
Л.В. Ватлина

«20 » мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
(по профилю специальности)

по профессиональному модулю
**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ**

по программе базовой подготовки

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск
2021

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

СОСТАВИТЕЛИ:

Л. Г. Крошина, ст. преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

РЕЦЕНЗЕНТ:

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

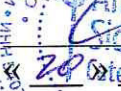
 Е.А. СОЛОМИНА

20 мая 2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании "Кейтеринг Анны Сидевич"

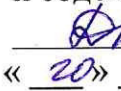
Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

 А.Б. СИДЕВИЧ

20 мая 2021 г.

Начальник отдела практической подготовки и содействия трудоустройству

 С.С. ДЕЙКИНА

« 20 » мая 2021 г.

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания



С.Ю. Глебова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики .

Целью производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания*

Задачами производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* являются:

- расширение, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении междисциплинарного курса (МДК) *МДК 05.01, Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов* на основе изучения деятельности конкретной организации;
- закрепление первоначального практического опыта и приобретение самостоятельного опыта профессиональной деятельности в условиях трудового коллектива;
- приобщение к работе в трудовом коллективе;
- развитие профессионального мышления;
- отбор необходимого материала для выполнения индивидуального задания и составления Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- освоение студентами с производственными процессами в холодном, горячем, кондитерском цехах и на раздаче;
- освоение технологии производства готовых холодных и горячих десертов;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, нормативной и технической документации, регламентирующей качество холодных и горячих десертов;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в холодном, горячем, кондитерском цехах;
- закрепление правил техники безопасности, пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* 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:

- органолептические 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. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная (по профилю специальности) практика.

Форма проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.05. *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:*

концентрированно – путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО после освоения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
---	---------------------------------

Общие компетенции	
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.</p>	<p><i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.</p>
<p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.</p>
<p>ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада</p>	<p><i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.</p>
<p>ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	<p><i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения</p>

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.</p>
<p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.</p>
<p>Профессиональные компетенции</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод определения готовности и качества сложных холодных десертов, необходимые инвентарь и оборудование, технологию приготовления: фруктовых и ягодных салатов, муссов, кремов, парфе, террина, щербетов, парфе, тирамису, пая, чизкейка, бланманже. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных десертов; варианты оформления и технику декорирования холодных десертов; температурный режим замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим для приготовления разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. <i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных десертов, проводить расчёты по формулам, выбирать и безопасно пользоваться инвентарём и оборудованием, выбирать варианты оформления, принимать решения по организации приготовления холодных десертов, выбирать способы сервировки и подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию. <i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления холодного десерта, оформления и отделки сложных холодных десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь,</p>

	<p>приготовления отделочных видов теста для приготовления холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных десертов, контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК –5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод определения готовности и качества сложных холодных десертов, необходимые инвентарь и оборудование, технологию приготовления: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования горячих десертов; температурный и санитарный режим для приготовления разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приёмы приготовления сложных горячих десертов, проводить расчёты по формулам, выбирать и безопасно пользоваться инвентарём и оборудованием, выбирать варианты оформления десертов, принимать решения по организации приготовления горячих десертов, выбирать способы сервировки и подачи, оценивать качество и безопасность готовой продукции, оформлять документацию.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта, оформления и отделки сложных горячих десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь, оформления и отделки сложных горячих десертов, контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная (по профилю специальности) практика реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы- на 3 курсе в 5 семестре, заочной формы- на 4 курсе в течении 2 недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы- на 4 курсе в 7 семестре, заочной формы- на 5 курсе в течении 2 недель.

Производственная (по профилю специальности) практика проходит в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на основе договоров, заключенных между университетом и организацией на проведение производственной (по профилю специальности) практики.

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иные подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость производственной (по профилю специальности) практики

Продолжительность производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания* 2 недели.

2.2. Содержание этапов прохождения производственной (по профилю специальности) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. Определение цели, задач производственной практики, получение.
2	Основной этап (практическая подготовка)	1. Организация процесса подготовки сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
3		2. Изучение ассортимента выпускаемой десертной продукции.
4		3. Изучение и анализ технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.
5		4. Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
		5. Приготовление отделочных видов теста для сложных десертов; Освоение оформления и декорирования сложных холодных и горячих десертов.
	6. Изучение способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.	
	7. Изучение методов оценки качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, применяемых на данном предприятии.	
	8. Изучение условий и сроков хранения готовой продукции; контроль за их соблюдением.	
6	Этап подготовки отчета	Описание, обобщение, подготовка информации для отчета, оформление и защита отчета

2.3. Наименование раздела практики

2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество блюд, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- анализ ассортимента холодных и горячих десертов предприятия с приложением меню;
- оценку качества холодных и горячих десертов на предприятии (виды контроля);

- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правил по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками предприятия.

2.3.2. Анализ технологического оборудования и инвентаря, используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Изучить и проанализировать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Представить в виде таблицы перечень оборудования, инвентаря и инструментов, их назначение, применение.

2.3.3. Ассортимент выпускаемой десертной продукции предприятия

Изучить ассортимент и способы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

2.3.4. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Изучить и проанализировать технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составить технологические схемы приготовления сложной десертной продукции (4-6 наименований, в т.ч. горячие и холодные десерты).

2.3.5. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Изучить и проанализировать организацию процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Представить (в виде описания, зарисовки или фотографий) организацию рабочих мест (на данном предприятии) по приготовлению:

- фруктовых десертов-салатов;
- железированных десертов;
- замороженных десертов;
- горячих десертов.

В процессе прохождения практики в цехах, а также при работе на раздаче студенты должны:

- научиться готовить холодные и горячие десерты;
- приобрести навыки порционирования и оформления холодных и горячих десертов.

2.3.6. Характеристика видов теста, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Изучить какие виды теста используются на данном предприятии для приготовления сложных десертов. Уточнить особенности приготовления и использования. Заполнить таблицу.

2.3.7. Способы оформления сложных холодных и горячих десертов

Изучить варианты оформления, декорирования сложных холодных и горячих десертов. Представить (в виде зарисовки или фотографий) оформление и декорирование десертной продукции.

2.3.8. Показатели качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов

Изучить требования к качеству и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов. Заполнить таблицу с указанием органолептических показателей качества готовых десертов и требований к безопасности их хранения. Провести бракераж готовой десертной продукции в соответствии с данными

2.3.9. Составление нормативно-технологической документации для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Составить технико-технологические карты на:

- сложный холодный десерт (2-3 наименования)
- сложный горячий десерт (1-2 наименования)

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении производственной (по профилю специальности) практики

При направлении на производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);

– задание на производственную практику (по профилю специальности) практику (приложение 1).

В период прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающимся ведется дневник прохождения практики. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео- материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По результатам прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающийся обязан предоставить на кафедру:

- отчет о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- аттестационный лист по производственной (по профилю специальности) практике;
- характеристику обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- дневник прохождения практики.

3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики

При представлении отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики (приложение 2);
- аттестационный лист по производственной (по профилю специальности) практики (приложение 3);
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- задание на производственную (по профилю специальности) практику (приложение 1);
- дневник прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении практики;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственной(по профилю специальности)практики, указание организации, на базе которой проходила производственная(по профилю специальности) практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

При прохождении производственной практики на базе предприятия общественного питания основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1.Общая характеристика предприятия

2. Анализ технологического оборудования и инвентаря, используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

3.Ассортимент выпускаемой десертной продукции предприятия.

4.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

5. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

6.Характеристика видов теста, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

7. Способы оформления сложных холодных и горячих десертов.

8. Показатели качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов.

9. Составление нормативно-технологической документации для приготовления сложных холодных и горячих десертов

10. Заключение

Список использованных источников

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной / производственной

(по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения практики и подготовки Отчета о прохождении практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам производственной (по профилю специальности) практики

Аттестация по итогам производственной (по профилю специальности) практики проводится в течении недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

- положительного аттестационного листа по производственной (по профилю специальности) практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- полноты и своевременности представления дневника о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на производственную (по профилю специальности) практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (по профилю специальности) практики

Основная учебная литература

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>
3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Дополнительная учебная литература

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
5. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
6. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. —

- (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471778>.
8. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1276491>.
 9. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.
 10. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для учреждений СПО / А.В. Сеницына, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2017. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 299-300. - ISBN 978-5-4468-5822-4.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znanium.com
- Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»: www.trmost.ru.
- Научная электронная библиотека : <http://elibrary.ru>
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : <http://www.consultant.ru/>
- Справочно-правовая система «Гарант»: <http://www.internet.garant.ru>
- Портал нормативно-технической документации: <http://www.pntdoc.ru>.
- Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизнесе: www.restoranoved.ru
- Портал Госстандарта РФ: <http://russgost.ru>
- Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>
- Журнал «Гастроном»: <http://gastronom.ru/>
- Журнал «Ресторанные ведомости» : <http://www.restoved.ru/>
- Журнал «Питание и общество»: <http://pressa.ru/izdanie/18901>
- Кулинарный поединок: <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>
- Кулинарный портал: <http://www.kulina.ru/>
- Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария: www.Kulina.Ru -
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Информационный портал пишевик: www.mppnik.ru

4.2. Образовательные и другие технологии, используемые на

производственной (преддипломной) практике

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант
Самостоятельная работа	Microsoft Office 365, Microsoft Windows, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант

4.3. Материально-техническое обеспечение производственной (по профилю специальности) практики

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1 Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения производственной (по профилю специальности) практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5.2.Оценочные средства для текущего контроля

Примерные темы индивидуального задания:

1. Описать ассортимент горячих и холодных десертов на предприятии базы практики.

2. Описать ассортимент сложных холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.
3. Описать основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.
4. Описать органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
5. Описать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов предприятия базы практики.
6. Описать ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов на предприятии базы практики.
7. Описать ассортимент и методы приготовления муссов, кремов, суфле на предприятии базы практики.
8. Описать ассортимент и методы приготовления парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
9. Описать ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе т.д. на предприятии базы практики.
10. Описать виды и правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов на предприятии базы практики.
11. Описать варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.
12. Описать 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 на предприятии базы практики.
13. Описать актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов на предприятии база практики.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

«отлично» - заслуживает студент, обнаруживший знания учебного материала от достаточных до всесторонних и глубоких, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и дополнительную литературу. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, выполнено индивидуальное задание, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы;

«хорошо» - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные знания учебного материала, умеющий в целом хорошо выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу и

частично знакомый с дополнительной литературой. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, выполнено индивидуальное задание, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы;

«удовлетворительно» - заслуживает обучающийся, обнаруживший частичные знания учебного материала, умеющий выполнять часть задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета. В частности, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод;

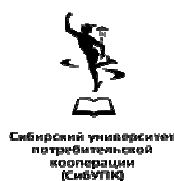
«неудовлетворительно» - заслуживает обучающийся, не усвоивший значительную часть программного материала практики, не ответивший на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы, не выполнивший индивидуальное задание.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: *ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)*

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

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику

№	Виды работ (перечень заданий) на практике	Количество часов на выполнение задания
1	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. Определение цели, задач производственной практики, получение.	2
2	Организация процесса подготовки сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	8
3	Изучение ассортимента выпускаемой десертной продукции	8
4	Изучение и анализ технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	8
5	Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	8
6	Приготовление отделочных видов теста для сложных десертов; Освоение оформления и декорирования сложных холодных и горячих десертов.	8
7	Изучение способов сервировки и подачи сложных б холодных и горячих десертов.	8
8	Изучение методов оценки качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, применяемых на данном предприятии	8
9	Изучение условий и сроков хранения готовой продукции; контроль за их соблюдением.	8
10	Этап подготовки отчета	6
	Всего	72

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____
(подпись)

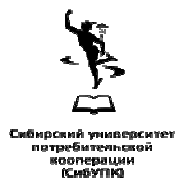
Задание согласовано

Руководитель практики от организации _____
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____
(подпись)



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

По профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
(код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: _____
(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса
(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)
Руководитель практики _____
(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)
Оценка после защиты _____
Дата защиты _____

Новосибирск 20__



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

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

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(ая) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ года

в организации _____.

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия.

Дополнительно об обучающемся

сообщаем: _____

Руководитель практики от организации _____ / _____
(подпись, заверенная печатью) (Ф.И.О.)

Руководитель практики от образовательной организации _____ / _____
(подпись) (Ф.И.О.)



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

ИНСТРУКЦИЯ

**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении
производственной (по профилю специальности) практики**

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

1. Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убри под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук .Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.
2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.
3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверь: А) исправность оборудования
Б) наличие, исправность ограждений
В) наличие и исправность заземления
Г) исправность арматуры

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
2. Работая на мясорубках пользуйся деревянным пестиком, а не проталкивай мясо руками.
3. При работе на овощерезках, шинковальных машинах пользуйся деревянным пестиком.
4. При пользовании сменными механизмами универсального привода насадку и крепление их производи при выключенном электродвигателе.
5. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.
6. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
7. Выемку рыбы из ванны производи проволочным черпаком.
8. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно , без рывков.
9. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.
10. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.
11. При жарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов клади их в кипящий жир с наклоном от себя, не допуская попадания воды в кипящий жир.
12. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.
13. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.
14. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей- 20кг.
15. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:

Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.
Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года

(подпись)