

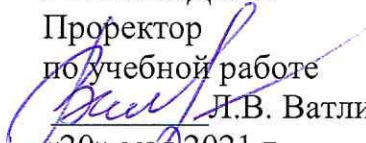


Сибирский университет
потребительской
кооперации
(СибУПК)

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебной работе


Л.В. Ватлина

«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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 учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05. *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта 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:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО



Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

Е.А. СОЛОМИНА

2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании

"Кейтеринг Анны Сидевич"

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

А.Б. СИДЕВИЧ

2021 г.

Начальник отдела практической подготовки

и содействия трудоустройству

С.С. ДЕЙКИНА

« 20 » 2021 г.

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю по профессиональному модулю ПМ.05. *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* 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 учебной 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 профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов и способствующее формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

- ознакомление студентов 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;
- ознакомление с правилами техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения учебной 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:

- 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 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная, по профилю специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*

Способ проведения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*: на предприятии общественного питания.

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

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО, после освоения междисциплинарного курса.

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	
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.	<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.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<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.
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<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.
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<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.
ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<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.
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<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.
ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада	<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.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<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.
Профессиональные компетенции	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных	<i>Знать:</i> ассортимент холодных десертов, основные критерии оценки качества, органолептический метод

<p>холодных десертов.</p>	<p>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.</p> <p><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.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i> расчёта массы сырья для приготовления холодного десерта, оформления и отделки сложных холодных десертов, используя современные технологии, оборудование и инвентарь, 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</p>

	<p>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

Учебная практика по профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.*

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Учебная 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 1 недели;
- на базе основного общего образования: для очной формы- на 4 курсе в 7 семестре, заочной формы- на 5 курсе в течении 1 недели.

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием, укомплектованных высококвалифицированными специалистами.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной 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* 1 неделя.

2.2. Содержание этапов прохождения учебной практики

<i>разде</i>	Наименование разделов (этапов) практики	Виды учебных работы на практике
1	Подготовительный этап	Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику.
2	Организация и приготовление сложных холодных десертов (холодный цех и кондитерский цех) <i>(практическая подготовка)</i>	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
		Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов
		Оформление и декорирование сложных холодных десертов
		Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.
		Работа со сборником рецептур.
3	Организация и приготовление сложных горячих десертов(горячий цех и кондитерский цех) <i>(практическая подготовка)</i>	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
		Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов
		Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
		Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов
		Оформление и декорирование сложных горячих десертов
		Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.

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 десертов предприятия с приложением меню;
- оценку качества 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. Работа в горячем цехе

За период работы в горячем цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент десертов и количество их по видам;
- технологические линии приготовления десертов;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;
- рекомендации студента по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

2.3.3. Работа в холодном цехе

За период работы в холодном цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент десертов и количество их по видам;
- технологические линии приготовления десертов;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;
- рекомендации студента по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

2.3.4. Работа в кондитерском цехе

За период работы в кондитерском цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент десертов и количество их по видам;
- технологические линии приготовления десертов;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- организацию рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест;
- рекомендации студента по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

2.3.5. Работа на раздаче

В отчете отражается:

- оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд;
- порядок отпуска холодных и горячих десертов в зал;
- условия реализации (температура, сроки хранения) холодных и горячих десертов на раздаче;
- санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям.

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 десерты.

2.3.6. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует:

- виды контроля качества холодных и горячих десертов, осуществляемых на различных участках производственного процесса, ответственные за различные виды контроля;
- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики

При направлении на учебную 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 учебную практику (приложение 1).

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется Дневник прохождения практики.

Формой отчетности по практике является отчет.

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является Дневник.

Образец титульного листа отчета представлен в приложении 2.

По окончании учебной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об учебной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на учебную практику;
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении учебной практики

При представлении Отчета о прохождении учебной 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 учебной практики;
- аттестационный лист по учебной практики;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;
- задание на учебную практику;
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении учебной;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении учебной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении учебной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной 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 учебной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Общая характеристика предприятия
2. Работа холодного цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент десертов.
3. Работа горячего цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент десертов.
4. Работа кондитерского цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент десертов.
5. Работа раздачи и другие виды реализации десертов на предприятии.
6. Организация контроля качества продукции на предприятии.
7. 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 учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной 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 учебной 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 учебной практики

Аттестация по итогам учебной 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 учебной 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 практики;
- полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;
- полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на учебную практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной 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:

- Информационно-справочная система: www.alba-translating.ru/index.php/lang/latin.html
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Информационный портал пищевик: www.mppnik.ru

- Сайт СибУПК: www.sibupk.su/library/
- Создание презентации: www.dailymotion.com/video/xgg8sh_powerpoint-presentation-tips_auto

Работа с различными видами электронных документов	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader
Автоматизированное взаимодействие обучающимися	Сеть Интернет, Социальные сети
Облачные технологии	Информационная образовательная система университета, Информационный портал СибУПК

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

4.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная 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 МАТЕРИАЛЫ

5.1 Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной 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 учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5.2.Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по учебной практике *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*

1. Технология и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология компотов, киселей, фруктов в сиропе.
8. Технология желе, муссов, самбуков.
9. Технология десертов с тестовыми заготовками.
10. Технология замороженных десертов.
11. Технология горячих десертов.
12. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
13. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
14. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
15. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
16. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
17. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

18. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
19. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
20. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
21. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
22. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
23. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Студент не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

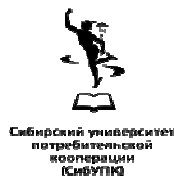
РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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:

УЧЕБНАЯ

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:

п/п	Виды работ (перечень заданий) на практике	Количество часов на выполнение задания
1	Прохождение инструктажа по технике безопасности поведения во время прохождения учебной практики. Определение цели, задач учебной практики, получение задания на практику	3
2	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	3
3	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	3
4	Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	3
5	Оформление и декорирование сложных холодных десертов	3
6	Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	2
7	Работа со сборником рецептов.	3
8	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.	3
9	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов	3
10	Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
11	Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	3

13	Оформление и декорирование сложных горячих десертов	3
	Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	2
	Всего	36

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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(Ф.И.О. полностью)

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

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную 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 _____ / _____

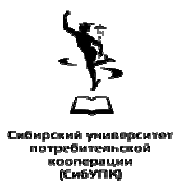
(подпись, заверенная печатью)

(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
учебной практики**

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

студентами СПО СибУПК в организации

1. К практическим занятиям допускаются лица, ознакомленные с данной инструкцией по технике безопасности и правилам поведения.
2. Работа студентов в организации разрешается только в присутствии руководителя.
3. При прохождении практики в компании категорически запрещается:
 - находиться в помещении в верхней одежде;
 - класть одежду и сумки на столы;
 - находиться в помещении с едой и напитками;
 - располагаться сбоку или сзади от включенного монитора;
 - присоединять или отсоединять кабели, трогать разъемы, провода и розетки;
 - передвигать компьютеры;
 - открывать системный блок;
 - лезть различными предметами в розетку.
4. Находясь на практике, студенты обязаны:
 - соблюдать тишину и порядок;
 - выполнять все требования руководителя;
 - работать только по поручению руководителя;
 - соблюдать режим работы, при проявлении рези в глазах, резком ухудшении видимости, невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появлении боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о происшедшем преподавателю и обратиться к врачу;
 - оставлять рабочее место чистым.
5. Работая за рабочим столом и компьютером, необходимо соблюдать правильную позу:
 - расстояние от экрана до глаз 70-80 см (расстояние вытянутой руки);
 - вертикально прямая спина;
 - плечи опущены и расслаблены;
 - ноги на полу и не скрещены;
 - локти, запястья и кисти рук на одном уровне;
 - локтевые, тазобедренные, коленные, голеностопные суставы под прямым углом.
6. При поездке на место практики соблюдать все правила дорожного движения, переходить улицы и положенных местах на зеленый свет светофора, при пользовании метрополитеном соблюдать все правила безопасности.

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____

(подпись)