



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
технологического-экономического цикла  
Протокол № 3 от 21.11.2018г.  
Руководитель метод. комиссии  
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
Ю.Н. Мерлугов 

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 Организация процесса приготовления  
и приготовление сложных холодных и  
горячих десертов**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная  
Профиль естественнонаучный

Ветлужский район  
2018г

Рабочая программа учебной практики УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе рабочей программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчики:

- Каськова Валентина Сергеевна - преподаватель профессиональных модулей

- Лисина Наталья Николаевна – преподаватель профессиональных модулей, высшая квалификационная категория

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – является частью образовательной программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков.

И соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики.**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики 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;
- приготовление сложных напитков

### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов;  
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков;  
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 и напитков;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  
технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.05 -36 часов в 7 семестре и 36 ч в 8 семестре на 4 курсе, всего 72 часа.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			<b>72</b>
Тема 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов		1.1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	6
Тема 2. Технология приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.		2.1. Технология приготовления бланманже из молока и кофейного террина.	6
		2.2. Технология приготовления творожного пирога «Снежный» без выпечки, парфе лимонного.	6
Тема 3. Технология приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование инвентарь.		3.1. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю и суфле из яблок и фруктов.	6
		3.2. Приготовление воздушного пирога из яблок и апельсиновых блинчиков.	6
		3.3. Технология приготовления блюда « Оладьи с яблоками» и «Сырники с изюмом».	6
		<b>Итого за 7 семестр 4 курса– 36 часов</b>	
Тема 4. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста		4.1. Приготовление пирога «Дружная семейка»	6
		4.2. Приготовление сложных холодных и горячих десертов из песочного теста.	6

		4.3. Приготовление сложных горячих десертов из бисквитного теста	6
		4.4. Приготовление сложных горячих десертов из слоеного теста.	6
Тема 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков		5.1.Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков Дифференцированный зачет	6
		<b>Итого за 8 семестр 4 курса – 36 часов;</b> <b>Всего за 4 курс – 72 часа</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся - производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Учебники:

1. И.Ю. Бурчакова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. «Академия» 2016 – 384 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий «Академия» 2014 – 480 с.

2. Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2015 - 496 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 2000, 2001. Сборник технологических нормативов.
3. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.:»Гамма Пресс 2000», К.: «А.С.К.», 2015. – 656с
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. - М.: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М:

Хлебпродинформ, 2015

6. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – Мн: Новое издание, 2014 г. – 799
7. Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2014г.
8. В.С.Баранов Технология производства продукции ОП – М., 2012
9. Справочник технолога общественного питания М.: колос, 2013

**Дополнительные источники:**

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2014 – 400с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2014 – 272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2014 – 432 с.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
5. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2014 – 320 с.
6. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2015 - 464 с.
7. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2014 – 304 с.

**Дополнительные источники:**

8. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
9. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
- 10.ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
- 11.ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
12. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
- 13.ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
14. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 15.Отечественные журналы:
  1. « Питание и общество» Москва
  2. «Гастрономъ» Москва
  3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»

#### 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

##### ➤ Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>  
<http://knigakulinara.ru/books/>

##### Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

##### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика проводится на базе ГБПОУ ВЛАТТ, после окончания изучения МДК 05.01 на 4 курсе 36 часов в 7 семестре и в 8 семестре 36 часов в Лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех». Всего 72 часа.

Проводится Учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

---

### 3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме *дифференцированного зачета*.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачет
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Дифференцированный зачет
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или

практической работы по темам.  
Дифференцированный зачёт

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</li> </ul>	



**Вопросы для дифференцированного зачета по УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

1. Организовать рабочее место и приготовить мусс лимонный на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
2. Организовать рабочее место и приготовить суфле ванильное на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
3. Организовать рабочее место и приготовить тирамису на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
4. Организовать рабочее место и приготовить снежки из шоколада на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
5. Организовать рабочее место и приготовить кофейный террин на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
6. Организовать рабочее место и приготовить кофе-гляссе на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
7. Организовать рабочее место и приготовить чизкейк творожный с бананами на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
8. Организовать рабочее место и приготовить кашу гурьевскую на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
9. Организовать рабочее место и приготовить смузи на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
10. Организовать рабочее место и приготовить бланманже из молока на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
11. Организовать рабочее место и приготовить многоцветное желе на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
12. Организовать рабочее место и приготовить напиток цитрусовый на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
13. Организовать рабочее место и приготовить кекс овощной на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
14. Организовать рабочее место и приготовить шоколадно-фруктовое фондю на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
15. Организовать рабочее место и приготовить крем шоколадный на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
16. Организовать рабочее место и приготовить коктейль молочный на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.



17. Организовать рабочее место и приготовить компот из свежих плодов и ягод на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
18. Организовать рабочее место и приготовить парфе с клубникой на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
19. Организовать рабочее место и приготовить яблоки в слойке на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
20. Организовать рабочее место и приготовить напиток яблочный на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.