


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

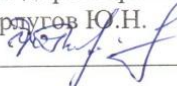
РАСМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
технологического- экономического цикла

Протокол № 3 от 21.11 2018г  
Руководитель метод. комиссии  
Лавренова Т.А. 

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
Мерлугов Ю.Н.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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

СОГЛАСОВАНО:  
ИП ВОЛКОВА Т.А.  
  
Татьяна Альбертовна  
2018 Г.



Ветлужский район  
2018г

Рабочая программа производственной практики ПП.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».

Разработчик:

- Каськова Валентина Сергеевна - преподаватель профессиональных модулей

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – является частью образовательной программы 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 производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения 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 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 изамораживания 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. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов.

Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>			<b>36</b>
<b>Тема 1. Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Разрабатывать ассортимент сложных горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.</li> <li>- Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде</li> </ul>	6
<b>Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять готовность и качество сложных холодных десертов органолептическим способом.</li> <li>- Использовать в оформлении и декорировании соусы и глазури.</li> <li>- Устранять возможные виды дефектов сложных холодных десертов.</li> </ul>	6
<b>Тема 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составлять технологические карты на новые виды сложных горячих десертов.</li> <li>- Организовывать рабочее место для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Комбинировать различные способы приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Приготавливать и оформлять сложные горячие десерты.</li> <li>- Комбинировать различные способы приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Использовать в оформлении и декорировании соусы и глазури.</li> <li>- Устранять возможные виды дефектов сложных горячих десертов и напитков.</li> </ul>	6

<b>Тема 4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов</li> <li>- Составлять технологические карты на новые виды сложных холодных десертов.</li> </ul>	6
<b>Тема 5. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов</li> </ul>	6
<b>Тема 6. Организация контроля качества и безопасности готовой продукции.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечивать правильный температурный и временной режим хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Соблюдать температурный режим и правила приготовления различных типов сложных горячих десертов.</li> <li>- Сервировать и подавать сложные горячие десерты. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных горячих десертов.</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет</p>	6
		<b>Итого :</b>	<b>36</b>



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

#### **3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики;

#### **3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

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

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| – моечная ванна;         | – гастроемкости;                |
| – взбивальная машина;    | – кастрюли;                     |
| – тестомесильная машина; | – сотейники;                    |
| – жарочный шкаф;         | – сковороды;                    |
| – шокофризер;            | – сита                          |
| – холодильный шкаф;      | – выемки;                       |
| – шкаф для расстойки;    | – формы;                        |
| – микроволновая печь;    | – паллеты                       |
| – электроплита;          | – скребки                       |
| – блендер                | – силиконовые коврики           |
| – робокоп                | – трафареты                     |
| – весы                   | – кисти                         |
| – шаблоны для бисквита   | – кондитерские мешки            |
|                          | – насадки                       |
|                          | – подставки для тортов          |
|                          | – набор для работы с марципаном |
|                          | – формы, трафареты для          |

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

### **3.4. 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.

**Дополнительные источники:**

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

➤ **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».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляют представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: - преподаватели специальных дисциплин и ПМ, мастера производственного обучения.

По окончании практики студент сдаёт дневник практики, отчет практики и аттестационный лист производственной практики (Приложение 1). Оценкой результатов освоения производственной практики является – *дифференцированный зачет*, которая выставляется на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта руководителя от учебного заведения; оценки за выполнение отчета; характеристики-отзыва от организации.

### 4.1. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

### 4.2. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по ПП.05

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</li> <li>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</li> <li>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</li> </ul>	
<p>ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</li> <li>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;</li> <li>-обоснованный выбор</li> </ul>	

<p>ПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков.</p>	<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;  -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;  -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;  -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);  -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десертов</p> <p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;  -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;  -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих и холодных напитков</p>	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК.1  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии;  -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-</p>	<p>Характеристика с производственной практики.  Наблюдение и оценка</p>

	исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых),результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	
ОК8 Самостоятельно определять	- демонстрация умений находить и использовать необходимую	

<p>задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	
<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.</p>	



## Аттестационный лист по производственной практике

обучающая(ий)ся, 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.**

в объеме   36   час.с «  » 201   г. по «  » 201   г.  
на предприятиях города и района

<b>Виды и качество выполнения работ</b>	
<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
1. Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов. 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков. 4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 5. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 6. Организация контроля качества и безопасности готовой продукции.	1. Умеет организовывать процесс производства и формировать меню по выпуску сложных холодных и горячих десертов. 2. Умеет организовывать процессы приготовления и приготавливать сложные холодные десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. 3. Умеет организовывать процессы приготовления и приготавливать сложные горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков. 4. Умеет организовывать процесс приготовления и приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов. 5. Умеет организовывать процесс приготовления и приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов. 6. Умеет организовывать контроль качества и безопасности готовой продукции.

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности

#### обучающегося во время производственной практики:

Обучающаяся(щийся) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка \_\_\_\_\_

Дата «  » 201   г

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Старший мастер \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

## ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

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

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_

Группа 42 курс 4

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Начало практики: с «    »        201 г.

Срок окончания: по «    »        201 г.

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

м.п.

Руководитель практики от техникума: \_\_\_\_\_

м.п.

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

## **Оформление и содержание отчета о выполнении производственной практики**

### **Общие требования**

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

#### **Требования к оформлению отчета:**

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;

- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;

- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);

- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

**Рекомендации: В разделах отчета практики рекомендуется отразить следующие вопросы:**

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.

2. Ассортимент выпускаемых холодных и горячих десертов и напитков:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых холодных и горячих десертов, напитков.

б) получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных горячих десертов.

в) устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.

- г) овладеть технологией приготовления холодных и горячих десертов и напитков;
  - д) определять готовность и качество сложных холодных десертов органолептическим способом.
  - е) использовать в оформлении и декорировании соусы и глазури.
  - ж) устранять возможные виды дефектов сложных холодных десертов.
  - з) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;
  - и) подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
  - к) контроль качества приготовленных сложных холодных и горячих десертов, напитков.
  - л) сервировать и подавать сложные горячие десерты. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных горячих десертов.
3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.
  4. Планировка, состав, назначение горячего, холодного цеха, кондитерского (при наличии)
  5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.
  6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.).
  7. Оборудование, инструменты, инвентарь холодного, горячего, кондитерского цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.
  8. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в горячем цехе, холодном цехе.
  9. Схема размещения цехов.
  10. Контроль качества, условия, сроки храненияготавливаемых сложных холодных и горячих десертов и напитков.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты десертов, напитков (фирменных блюд) предприятия; меню, планы-меню, накладные на сырье, сертификаты соответствия на сырье и блюда (копии).

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

## **Структура и содержание отчета практики**

Структура отчета отражает основные положения, раскрываемые в отчете, и должна быть согласована с целью и задачами излагаемого труда. Объем отчета должен составлять 25- 40 страниц.

Отчет должен быть написан научным стилем, логически последовательно. Не следует употреблять как излишне пространных и сложно построенных предложений, так и чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п.

Отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

### **Структура отчета включает:**

Титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями

Содержание

Введение

Цели и задачи;

Разделы (смотри рекомендации)

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.

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

**ДНЕВНИК  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**студента (ки)**

---

**специальности** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**группы** №42

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

**Место прохождения практики**

---

---

---

Начало практики: с \_\_\_\_\_

Окончание практики: по \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

м.п

Руководитель практики от техникума:

преподаватель ПМ \_\_\_\_\_

м.п

Ветлужский район

2018 г

## Производственная практика

### Профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Время прохождения ПП с «    » \_\_\_\_\_ г. по «    » \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от техникума

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность)

Руководитель практики от организации (предприятия)

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность)

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_ наименование организации (предприятия)

Адрес и телефон организации (предприятия) \_\_\_\_\_

Цель практики: овладеть видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3.

Задачи практики: приобрести практический опыт и навыки по организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, проводить подготовку основного сырья и дополнительного сырья, производить приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов

Выбыл на практику \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(подпись руководителя практики от техникума)

Прибыл на практику

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(подпись руководителя практики от предприятия)

М.П.

## Структура и содержание производственной практики – (36 ч)

№ п/п, ПК	Дата	Содержание работы производственной практики	Кол-во часов	Оценка	Подпись
1	2	3	4	5	6
<b>1</b> <b>(5.1-5.3)</b>		Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов.	<b>6</b>		
<b>2</b> <b>(5.1)</b>		Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	<b>6</b>		
<b>3</b> <b>(5.2)</b>		Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков.	<b>6</b>		
<b>4</b> <b>(5.1)</b>		Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	<b>6</b>		
<b>5</b> <b>(5.1)</b>		Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	<b>6</b>		
<b>6</b> <b>(5.1-5.3)</b>		Организация контроля качества и безопасности готовой продукции.	<b>6</b>		
		<b>ВСЕГО (6 дней)</b>	<b>36</b>		