

**Приложение 4.3.53.  
к ОПОП по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.05 Производственной практики  
по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложных холодных и горячих десертов.  
для специальности среднего профессионального образования  
19.02.10.Технология продукции общественного питания**

**Ардатов**

**2017 г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

08 2017

Разработчики:

Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федеральный  
государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по  
специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 | Паспорт программы производственной практики                      |  |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики          |  |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики         |  |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики           |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики |  |
| 6 | Приложения   |  |

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания

в части освоения квалификации: техник-технолог  
(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;

- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

-

| ВПД  | Требования к умениям (практическому опыту)   |
|--|--|
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | рассчитывает массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;<br>приготавливает сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;<br>приготавливает отделочные виды теста для сложных холодных десертов;<br>оформляет и отделяет сложные холодные и горячие десерты;<br>контролирует качество и безопасность готовой продукции |

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов-72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

| Код     | Наименование результата освоения практики  |
|---------|--|
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.   |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.         |
| ОК 3.   | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  |
| ОК 4.   | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.   | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.   | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.  |

### 3. Структура и содержание программы производственной практики

#### 3.1. Тематический план

| Наименование профессионального модуля, тем  | Содержание учебного материала   | Объем часов |
|---|---|-------------|
| <b>ПМ.05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».</b> |   |             |
| <b>Тема 1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.                    | Подбор ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных десертов. | <b>12</b>   |
|   | Приготовление сложных холодных десертов :<br><br>Оформление сложных холодных десертов, декорирование посуды для подачи.                       | <b>12</b>   |
|   | Приготовление сложных холодных десертов :<br><br>Оформление сложных холодных десертов, декорирование посуды для подачи.                       | <b>12</b>   |
| <b>Тема 2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.                     | Подбор ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления сложных горячих десертов.   | <b>12</b>   |
|   | Приготовление сложных горячих десертов :<br><br>Оформление сложных горячих десертов, декорирование посуды для подачи.                         | <b>12</b>   |



|              |  |                         |
|--------------|--|-------------------------|
|              | Приготовление сложных горячих десертов :<br><br>Оформление сложных горячих десертов, декорирование посуды для подачи.<br><b>Дифференцированный зачет</b> | <b>12</b>               |
| <b>Всего</b> |  | <b>ПП. 05-72 часов.</b> |

#### **4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика студентов проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением

«Областной многопрофильный техникум» и организацией, куда направляются студенты.

Направление деятельности организаций соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГБПОУ

«Областной многопрофильный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГБПОУ «Областной многопрофильный техникум» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

#### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с

будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится концентрированно.

#### **4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основная учебная литература**

1. Электронный учебник С.А. Данильченко. О.Е. Саенко. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Изд-во КноРус. 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

##### **Дополнительные источники:**

1. О. Ивенская. Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

2. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник М. – Академия – 246с. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3. Н.Э. Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд. центр. «Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4. Н.А. Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия – 328.. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

5. И.И. Потапова Н.И. Корнеева. Сладкие блюда и напитки, 2014 г. М. – Академия. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

6. ЭП: Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков, М.-Академия, 2014 г

##### **Журналы:**

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>



### **Нормативные документы**

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-  
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства  
РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).  
ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":  
ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая  
населению. Общие технические условия"  
.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".  
ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"  
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой  
ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением  
Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

### **4.3. Общие требования к организации производственной практики**

Согласно учебного плана предусматриваются следующие виды практик: учебная практика  
и производственная практика

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

ПП. 05 - проводится в объеме 72 часов концентрированно. Промежуточная аттестация в  
виде дифференцированного зачета

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

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

| Результаты обучения (освоенные умения<br>(практический опыт) в рамках ВПД)                    | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|---|---|
| Организация процесса приготовления и<br>приготовление сложных холодных и<br>горячих десертов. | Экспертное наблюдение и оценка во время<br>производственной практики<br>дифференцированный зачет. |

**Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу ПМ.05 Организация  
процесса приготовления и приготовление**

**сложных холодных и горячих десертов**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

| <b>№</b> | <b>Изменения, дополнения</b>   | <b>Дата</b>        |
|----------|--|--------------------|
| <b>1</b> | Дополнить перечень учебных изданий дополнительными электронными учебниками и электронно-образовательными ресурсами:<br>Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2018 г | Сентябрь<br>2018г. |