

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»

## **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  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией  
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСНО

Зам.директора: О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр. № 395 от 23.10.13г.

**СОГЛАСОВАНО**

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна  
Директор  
Т.Г. Жукова

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер профессионального обучения К.О. Пшенников

**Рецензенты:**

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

О.А. Янышева

(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификации **техник - технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, практика реализуется в рамках модуля ППССЗ по виду профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **Технология продукции общественного питания**.

**1.3. Требования к результатам учебной практики:**  
В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**1.4. Формы контроля освоения программы учебной практики:**  
дифференцированный зачет

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**  
**36 часов.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 2	Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции. Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.
ОК 3	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Наименование тем учебной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1. Установочная конференция</b>	<b>Содержание:</b> 1. Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики	<b>2</b>
<b>Тема 1.2 Приготовление сложных холодных десертов.</b>	<b>Содержание:</b> 1. Составление технологических карт на холодные десерты. 2. Приготовление различных видов желе: многослойные, однослойные. 3. Приготовление парфе, пудингов фруктовых. 4. Приготовление муссов, самбуков, фруктовых салатов. 5. Приготовление крема, кисели, компоты, тирамиссу. 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов.	<b>16</b>
<b>Тема 1.3. Приготовление сложных горячих десертов.</b>	<b>Содержание:</b> 1. Составление технологических карт на сложные горячие десерты и соуса. 2. Приготовление: фондю с клубникой, шоколадно апельсиновое фондю, шоколадное фондю с фруктовыми шашлычками. Фламбе, блины фламбе с мороженым, бананы фламбе с корицей. Органолептические способы определения степени готовности и качества фондю, фламбе.	<b>16</b>

	Температура подачи.	
3.	Приготовление: панакотта ванильная, кофейная, с маскарпоне и сливовым кули. Органолептические способы определения степени готовности и качества панакотты. Температура подачи сложных горячих десертов.	
4.	Приготовление: творожно - яблочное суфле, творожное суфле с бананами, суфле с авокадо и грейпфрутом, суфле зебра, суфле из черного шоколада, суфле с фисташками и вишней. Органолептические способы определения степени готовности и качества суфле. Температура подачи суфле.	
5.	Приготовление: меренга классическая, итальянская, швейцарская, меренга апельсиновая. Органолептические способы определения степени готовности и качества меренги. Температура подачи меренги.	
6.	Приготовление: Чизкейк Нью-Йорк, Чизкейк с ананасами, Чизкейк с меренгами, шоколадный чизкейк, имбирный Чизкейк. Органолептические способы определения степени готовности и качества чизкейков. Температура подачи чизкейков.	
7.	Приготовление сладких соусов: соус шоколадный, соус земляничный, соус клюквенный, соус коньячный, соус абрикосовый, кофейно – ромовый соус, шоколадный соус к мясу, соус из меда и карри. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Блюда, подходящие для подачи с горячими соусами. Методы сервировки и подачи соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи горячих соусов.	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>

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

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие кабинета технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

#### **Оснащение:**

Лабораторий Технологии продукции общественного питания

Оборудование:

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Инструменты и приспособления:

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

Средства обучения:

Доска настенная, ученические столы, рабочее место преподавателя, шкафы, демонстрационный стол, интерактивная доска, компьютер, проектор, технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

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

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями).
4. ГОСТ Р 53106—2008 «Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
5. ГОСТ Р 53105—2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
6. ГОСТ Р 50763—2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».



7. ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М. : Стандартинформ, 2007.
8. Профессиональный стандарт индустрии питания. - М.:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2009.
9. СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3.2.1324—03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
11. СанПиН 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания всех форм собственности. - М.: ГаммаПресс 2000,2003.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых. – Мн.: Харвест, 2009
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2009.
15. Астрейквва А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П. Современный рецептурный кулинарный справочник. - Мн.: Издательство «Белорусский Дом печати», 2006.
16. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. – М.: ДеЛиПринт, 2003.
17. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. - М.:ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
18. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
19. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
20. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
21. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
22. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.
23. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 2006.
24. Кракнел Г. Л. ,Кауфман Р.Д. Большая книга кулинарного искусства = кулинария для профессионалов: пер. с англ./ - М.: АСТ: Астрель,2008.
25. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ,2010.
26. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

27. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
28. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
29. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
30. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
31. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
32. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
33. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
34. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
35. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
36. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество. – М: Изд. «Оперативная печать».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
3. Школа гастронома. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь».
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. ХлебСоль. – М.: Изд. ООО «ЭКСМО».
6. Еда. – М.: Изд. «Афиша Индастриз».
7. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет-ресурсы:

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
3. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
4. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
5. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
6. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
7. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессионального цикла в лабораториях Технологии продукции общественного питания.

Учебная практика проводится концентрированно.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися практических заданий, портфолио выполненных работ.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка