

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

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и в соответствии с учебным планом, утвержденным директором техникума

Организация – разработчик: ГАПОУ СПАТ

Разработчики: Мазур Н. Г. – преподаватель спецдисциплин,

Мисник Л. М. – мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

## 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;

**1.3. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания**

СГО. В период прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник

производственной практики, в котором ежедневно записывает виды выполняемых работ.

Итогом производственной практики является оценка защиты отчета по практике, которая

выставляется руководителем практики

**Задачи производственной практики:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**1.3. Количество часов на освоение производственной практики ПМ.05.:**

производственной практики 36 часов

Промежуточная форма аттестации в форме дифференцированного зачета

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),  
**Организация процесса приготовления приготовления сложных холодных и горячих десертов**

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, 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименования разделов программы производственной практики профессионального модуля</b>	<b>Количество часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>ПК 5.1.</b>	Раздел 1. Организация и проведение процессов приготовления сложных холодных десертов.	<b>24</b>
<b>ПК 5.2.</b>	Раздел 2. Организация и проведение процессов приготовления сложных горячих десертов.	<b>12</b>
	<b>Всего:</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по производственной практике

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</b>		<b>24</b>
Раздел 1. Организация и проведение процессов приготовления сложных холодных десертов.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе, фруктов и ягод в желе, муссов, самбуков, крема, парфе, тирамису. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	
<b>2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов</b>		<b>12</b>
Раздел 2. Организация и проведение процессов приготовления сложных горячих десертов.	Текущий инструктаж по охране труда. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов, суфле, фруктов жареных в тесте, овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>

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

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

Производственная практика обучающихся производится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГАПОУ СПАТ 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 студентов 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 практикантами программы практики.

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

## **4.2. Документальное оформление производственной практики**

4.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

4.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

4.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

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

4.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике, аттестационный лист и характеристику с места прохождения практики, а также отчет о прохождении производственной практики.

4.2.5. Практика заканчивается сдачей дифференцированного зачета.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;

- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- характеристика на обучающегося с места прохождения практики;
- отчет обучающегося о прохождении производственной практики;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Нормативный акт Правительства Российской Федерации и федеральных органов исполнительной власти «Правила оказания услуг общественного питания» (утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036);
2. Постановление Правительства РФ от 13.10.99 № 1150 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства РФ от 19.08.96 №987»);
3. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общих требования»;
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»;
5. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, издание Анфимова Н. А. Кулинария.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-400с.
9. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В. И. Богушева.-Ростов н/Д:Феникс, 2018 - 374 с.
10. Ю.Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016.-484 с.
11. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости». 2016.-272 с.
12. Тимофеева Н. Д. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 8-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2018.-475 с.

### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2018. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2018, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2017 – 328 с.
4. Справочник кондитера, Академия 2016 г., 960 с

### **Дополнительные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2018.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2017.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Кондитер. Уч.пособие для СПО/ В.П. Андросов. – 2018.- 96с.
1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2018. - 320с (Серия «Технология сервиса»).
5. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
6. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tehnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -  
Технология ПОП - лекции

3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4. <http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей

5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

10. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

11. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

12. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

13. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики**

Проводится производственная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Производственной практика заканчивается дифференцированным зачетом.

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> 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.
<b>ОК 2.</b> 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.	
<b>ОК 3.</b> 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.	
<b>ОК 4.</b> 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.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	

потребителями.	ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

**ДНЕВНИК**

по           производственной           практике

*(указать вид практики)*

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

---

*(ФИО обучающегося в родительном падеже)*

*3 курса группы №* \_\_\_\_\_

*по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

---

*(курс, группа, код и наименование специальности)*

с « » \_\_\_\_\_ 20 г. по « » \_\_\_\_\_ 20 г.  
*( период практики)*

---

*(место прохождения практики)*

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(ФИО/подпись)*

Руководитель практики от организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*ФИО/подпись)*

**Аттестационный лист по учебной практике**  
**Аттестационный лист по производственной практике**

1. ФИО \_\_\_\_\_

2. Группа № \_\_\_\_\_

3. Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4. Место проведения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – 36 часов с \_\_\_\_\_ 20 по \_\_\_\_\_ 20

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ.05. **Организация процесса приготовления приготовления сложных холодных и горячих десертов .**

№	Виды работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет)
1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	24	
2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	12	
3			

7. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Ответственное лицо организации \_\_\_\_\_

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и Приготовление сложных холодных десертов</b>		24		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов, десертного льда, кремов	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе яиц, желатина, орехов, ягодно - фруктовых пюре.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе сыра и творога	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе муки.	6		
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов</b>		12		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, пирогов, овощных кексов	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе.	6		
<b>ВСЕГО</b>		<b>36</b>		

# Характеристика

на студента ГАПОУ «Суражского промышленно-аграрного техникума»

(Ф.И.О.)

группы № \_\_\_\_\_ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
с \_\_\_\_\_ 20 г. по \_\_\_\_\_ 20 г. на базе \_\_\_\_\_

(наименование организации)

За время прохождения производственной практики по ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции студент(ка) зарекомендовал(а) себя... \_\_\_\_\_

(соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношения с коллегами и т. д.)

В ходе производственной практики обучающимся

## Приобретен практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление 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.

## Освоены следующие профессиональные компетенции:

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, 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(ФИО/подпись) МП

## ОТЧЁТ

### о прохождении производственной практики

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

В период с « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в количестве 36 часов.

Студентки (а) группы № \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

1. Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, адрес места нахождения)

2. Виды выполняемых работ: \_\_\_\_\_

3. Оборудование, с которым работали в процессе выполнения заданий: \_\_\_\_\_

4. Ассортимент холодных десертов: \_\_\_\_\_

5. Ассортимент горячих десертов: \_\_\_\_\_

6. Какими новыми умениями овладели в процессе производственной практики:

7. Предложения и пожелания: \_\_\_\_\_

Дата « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_