

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): О.И. Кизянова, И.С. Егорова, преподаватели ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

**Согласовано:** Созинова О.Н., директор ООО «Кондитерский Бутик «Виолет»»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **5** |
| **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **7** |
| **4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** | **9** |
| **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **21** |
| **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **22** |
| **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ** | **23** |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** | **28** |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы производственной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**1.2. Цели и задачи производственной практики: ф**ормирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

**Требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Практический опыт работы |
| ПМ 05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | - 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. |

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции на предприятиях г. Перми и Пермского края.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по специальности:**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 продолжительность производственной практики 144 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

# **2. результаты освоения программы производственной практики по специальности**

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.05.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 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. |

**3. Содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**ПМ. 05** ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

3.1. Виды работ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Виды работ** | |
| **1** | **2** | **3** | **4 4** | |
| ПК 5.1.  ПК 5.2.  . | ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 144 | | Получение инструктажа по технике безопасности при использовании технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  Организация процесса подготовки сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  Изучение ассортимента выпускаемой десертной продукции;  Изучение и анализ технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;  Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  Приготовление отделочных видов теста для сложных десертов;  Освоение оформления и декорирования сложных холодных и горячих десертов;  Изучение способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  Изучение методов оценки качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, применяемых на данном предприятии;  Изучение условий и сроков хранения готовой продукции; контроль за их соблюдением. | |

**3.2. Календарно-тематический план производственной практики по ПМ. 05 О**рганизация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.05:

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Число рабочих дней** |
| **1. Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания** | **1** |
| **2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов** | **12** |
| **3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов** | **11** |
| **ИТОГО:** | **24** |

**3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество часов/дней** |
| **1.** | **Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания** | **6/1** |
| 1.1 | Характеристика предприятия | 3 |
| 1.2 | Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов (прохождение инструктажа) | 3 |
| **2.** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов** | **72/12** |
| 2.1 | Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества | 3 |
| 2.2 | Подбор и изучение технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сложных холодных десертов | 6 |
| 2.3 | Изучение и анализ ассортимента и технологии приготовления сложных холодных десертов | 33 |
| 2.4 | Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов | 6 |
| 2.5 | Оформление и декорирование сложных холодных десертов, используя соответствующие отделочные полуфабрикаты и украшения | 12 |
| 2.6 | Изучение способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; обоснование их выбора | 6 |
| 2.7 | Изучение методов оценки качества и безопасности готовых сложных холодных десертов. | 3 |
| 2.8 | Изучение условий и сроков хранения готовых сложных холодных десертов; контроль за их соблюдением | 3 |
| **3.** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов** | **66/11** |
| 3.1 | Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных горячих десертов и проведением оценки его качества | 3 |
| 3.2 | Подбор и изучение технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сложных горячих десертов | 6 |
| 3.3 | Изучение и анализ ассортимента и технологии приготовления сложных горячих десертов | 33 |
| 3.4 | Оформление и декорирование сложных горячих десертов, используя соответствующие отделочные полуфабрикаты и украшения | 12 |
| 3.5 | Изучение способов сервировки и подачи сложных горячих десертов | 6 |
| 3.6 | Изучение методов оценки качества и безопасности готовых сложных горячих десертов | 3 |
| 3.7 | Изучение условий и сроков хранения готовых сложных горячих десертов; контроль за их соблюдением | 3 |
|  | **ИТОГО:** | **144/24** |

# **4. условия реализации программЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

# **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики**

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

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

Производственная практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля ПМ.05.

# **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**4.4.Информационное обеспечение обучения**

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.03;
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015;
15. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные профессиональные компетенции) | Практический опыт | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения | | |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | ПО 01. Расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;  ПО 02. Приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  ПО 03. Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  ПО 04. Оформления и отделки сложных холодных десертов;  ПО 05. Контроля качества и безопасности готовой продукции. | Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.  Отчет по ПМ 05;  Характеристика с предприятия базы-практики;  Аттестационный лист  Методы контроля:  Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 05 | | |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | ПО 01. Расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;  ПО 02. Приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  ПО 03. Приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов;  ПО 04. Оформления и отделки сложных горячих десертов;  ПО 05. Контроля качества и безопасности готовой продукции. |
| Результаты обучения  (освоенные общие компетенции) | | | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.  ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.  ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них  ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.  ОК 8. Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).  ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | | | Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий.  Квалификационный экзамен  Методы контроля:  Наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности |

# **6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

Оптимальный объем Отчета по производственной практике – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 1);

- содержание с нумерацией страниц;

- основная часть (описание всех заданий отчета) (Приложение 2);

- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленных полуфабрикатов).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение 3);

- характеристика (Приложение 4);

- лист прохождения инструктажа по технике безопасности (Приложение 5).

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В.ПЛЕХАНОВА»

Техникум Пермского института (филиала)

**Отчет**

**о прохождении производственной практики**

**по ПМ. 05**

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Обучающегося(ейся) группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Период прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики от образовательного учреждения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Дата сдачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Дата проверки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Подпись руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пермь 2016

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**ЗАДАНИЕ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ**

**1.1. Охарактеризовать предприятие по месту прохождения практики:**

- тип предприятия;

- название;

- адрес;

- часы работы предприятия;

- формы и методы обслуживания;

- количество мест в торговом зале;

- структура предприятия;

- основные категории производственного персонала;

- ассортимент выпускаемой продукции (представить утвержденный ассортиментный перечень выпускаемой продукции);

- перечень нормативно-технической и технологической документации, используемой на предприятии.

**1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

**ЗАДАНИЕ 2. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Изучить и проанализировать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Представить в виде таблицы перечень оборудования, инвентаря и инструментов, их назначение, применение.

**Таблица 1**

**Характеристика технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Марка оборудования | Назначение | Применение |
|  |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 3. АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ДЕСЕРТНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ**

Изучить ассортимент и способы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Заполнить таблицу.

**Таблица 2**

**Ассортимент холодных и горячих десертов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование десерта | Набор сырья | Выход  1-й порции | Способ приготовления | Элементы оформления  десерта |
| **Холодные десерты** | | | | | |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |
| **Горячие десерты** | | | | | |
| 1. |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 4.** **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Изучить и проанализировать технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составить технологические схемы приготовления сложной десертной продукции (4-6 наименований, в т.ч. горячие и холодные десерты).

**ЗАДАНИЕ 5.** **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Изучить и проанализировать организацию процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Представить (в виде описания, зарисовки или фотографий) организацию рабочих мест (на данном предприятии) по приготовлению:

* фруктовых десертов-салатов;
* желированных десертов;
* замороженных десертов;
* горячих десертов.

**ЗАДАНИЕ 6.** **ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДОВ ТЕСТА, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Изучить какие виды теста используются на данном предприятии для приготовления сложных десертов. Уточнить особенности приготовления и использования. Заполнить таблицу.

**Таблица 3**

**Характеристика видов теста, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид теста | Особенности приготовления | Наименование десерта | Использование |
|  |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 7.** **СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ** **СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Изучить варианты оформления, декорирования сложных холодных и горячих десертов. Представить (в виде зарисовки или фотографий) оформление и декорирование десертной продукции.

**ЗАДАНИЕ 8. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Изучить требования к качеству и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов. Заполнить таблицу с указанием органолептических показателей качества готовых десертов и требований к безопасности их хранения. Провести бракераж готовой десертной продукции в соответствии с данными Таблицы 4., результаты отразить в бракеражном журнале.

**Таблица 4**

**Показатели качества холодных и горячих десертов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование десерта | Органолептические показатели качества | Условия и сроки хранения десерта |
| **Фруктовые десерты-салаты** | | | |
| 1 |  | Внешний вид:  Цвет:  Консистенция:  Вкус: |  |
| 2 |  |  |  |
| **Желированные десерты** | | | |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| **Замороженные десерты** | | | |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| **Горячие десерты** | | | |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 9. СОСТАВЛЕНИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Составить технико-технологические карты на:

* сложный холодный десерт (2-3 наименования)
* сложный горячий десерт (1-2 наименования)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**ПО ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День практики** | **Выполняемая работа** | **Оценка** | **Подпись руководителя с базы практики** |
|  |  |  |  |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Характеристика**

**по результатам прохождения практики**

Выдана обучающей(му)-ся Техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ,

проходивше(му)-й производственную практику

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

на предприятии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Во время прохождения производственной практики студентом выполнялись следующие виды работ:

* Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* Приготовление начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* Органолептическая оценка качества сырья и сложных холодных и горячих десертов.

**Качество выполненных работ** (какие виды работ освоены/не освоены)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Помощь, оказанная студентом в выполнении отдельных заданий на предприятии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отношение к работе (интерес, инициатива, исполнительность и др.):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Замечания по прохождению и организации практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель от предприятия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

МП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата) (подпись)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**ЛИСТ ПРОХОЖДЕНИЯ ИНСТРУКТАЖА**

**ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Обучающегося(ейся) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(ФИО студента)

1. Цель практики - приобретение обучающимся практического опыта по виду профессиональной деятельности:

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

1. Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Срок прохождения практики – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Содержание инструктажа:

- инструктаж по охране труда, безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- требования к пожарной безопасности.

5. Дата проведения инструктажа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики (от предприятия)

м.п. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность) (Ф.И.О) (подпись)