

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
Техникум Пермского института (филиала)

---

Утверждено  
на заседании ЦМК Профессиональных модулей  
специальностей торгово-технологического профиля  
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г. В. Плеханова  
Протокол № 1 от 12 сентября 2018 г.  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ /А.В.Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и  
горячих десертов

Специальность:  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2018

Согласовано: Юрин Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»



Организация-разработчик: Техникум ПИ (Ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова  
Разработчики (соавители): И.А. Тарасов, преподаватель техникума ПИ (Ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова  
Е.К. Евтеева, преподаватель техникума ПИ (Ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) 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 учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова», утвержденном Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; положением Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного 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 приготовления сложных холодных и горячих десертов.

## Содержание

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ</b>	<b>8</b>
<b>5. ПРАКТИКИ</b>	
<b>6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>9</b>
<b>7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>13</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы учебной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая программа учебной практики является частью подготовки специалистов среднего звена 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 учебной практики:** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

#### Требования к результатам освоения учебной 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 учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов на предприятиях г. Перми и Пермского края.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 продолжительность учебной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Код	Наименование результата обучения
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), 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.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК52.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

### **3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по 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
ПК 5.1. ПК 5.2.	ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>— органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>— использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— проводить расчеты по формулам;</li> <li>— выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>— выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>— оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>— оформлять документацию.</li> </ul>

#### **3.2. Календарно-тематический план учебной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.05:

Раздел	Количество часов
1. Ознакомление с предприятием	8
2. Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	32
3. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных холодных десертов; контроль безопасных условий хранения сырья	28
4. Систематизация и оформление отчета	4
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

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

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
<b>1.</b>	<b>Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания</b>	<b>8</b>
1.1	Характеристика предприятия	4
1.2	Знакомство с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов (прохождение инструктажа)	4

<b>2.</b>	<b>Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>32</b>
2.1	Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества	8
2.2	Подбор и изучение технологического оборудования; производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сложных холодных десертов	8
2.3	Изучение и анализ ассортимента и технологии приготовления сложных холодных десертов	8
2.4	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	
2.5	Оформление и декорирование сложных холодных десертов, используя соответствующие отделочные полуфабрикаты и украшения	4
2.6	Изучение способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; обоснование их выбора	4
<b>3.</b>	<b>Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных холодных десертов; контроль безопасных условий хранения сырья</b>	<b>28</b>
3.1	Изучение методов оценки качества и безопасности готовых сложных холодных десертов	16
3.2	Изучение условий и сроков хранения готовых сложных холодных десертов; контроль за их соблюдением	12
<b>4.</b>	<b>Систематизация и оформление отчета</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>

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

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

Реализация программы предполагает проведение учебной 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**

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.05.

##### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной 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.05;

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 учебной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки защиты отчетов по учебной 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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	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 учебной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 05
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности

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 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.



## 6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем отчета по учебной 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 – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 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 внизу страницы по центру. 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 технологического процесса на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации технологического процесса 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 технологического процесса 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);
- аттестационный лист по учебной практике (Приложение 4);

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.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Показатели оценки сформированности ПК (в т.ч. частичной)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Правильное планирование	Отчет по практике (задание 1 - 9) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

	ассортимента сложных холодных десертов. Осуществление сервировки и оформления сложных холодных десертов. Осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом сложных холодных десертов.		
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Правильное планирование ассортимента сложных горячих десертов. Осуществление сервировки и оформления сложных горячих десертов. Осуществление контроля качества и безопасности органолептическим способом сложных горячих десертов.	Отчет по практике (задание б) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения учебной практики Защита результатов по учебной практике.

#### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
1.	Отчет по практике	Продукт самостоятельной работы обучающегося, предусматривает изучение выбранных источников по практике, способствует развитию навыков самостоятельной работы с информационными источниками. Представляет собой краткое изложение в письменном виде заданий рабочей программы учебной практики. Направлен на закрепление знаний по темам учебной практики, полученных при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	Текст отчета
2.	Дневник практики	Документ, предназначенный для отражения самостоятельной работы обучающегося и позволяет оценивать уровень усвоения им учебного материала. Практикант ежедневно фиксирует все виды работ, выполняемых при прохождении учебной практики	Заполненный дневник
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями учебной практики от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения учебной практики.	Заполненный аттестационный лист

4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по учебной практике Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов при прохождении учебной практики	Публичное выступление
5.	Собеседование	Оценка работы студента при прохождении учебной практики, призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им знаний, приобретения навыков самостоятельной, развития мышления.	Ответы на дополнительные вопросы

### Критерии оценки выполнения отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– задания учебной практики выполнены полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета;</li> <li>– задания учебной практики выполнены полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– задания учебной практики выполнены не полностью;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
4.	неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения учебной практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– задания учебной практики не раскрыты;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

### Критерии оценки заполнения дневника

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, отсутствуют критические замечания руководителя, которые не были исправлены обучающимся
2.	хорошо	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, но присутствуют незначительные логические и фактические ошибки, есть незначительные критические замечания руководителя.
3.	удовлетворительно	дневник в целом заполнен, но с некритическими неточностями, присутствуют ошибки, в целом не меняющие смысла описания, есть критические замечания руководителя,

		имеются замечания в оформлении..
4.	неудовлетворительно	дневник выполнен с нарушением требований оформления, не включает в себя описание выполненных работ, отсутствуют предложения практиканта или они изложены с грубыми ошибками

#### Критерии оценивания доклада

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении учебной практики
2.	хорошо	обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы учебной практики, при наличии лишь незначительных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов
3.	удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы учебной практики, использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно
4.	неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы учебной практики, не владеет минимально необходимой терминологией

#### Критерии оценивания собеседования

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы
2.	хорошо	на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании
3.	удовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы
4.	неудовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся не представил ответы

Перечень примерных вопросов для собеседования представлен в приложении 5.

Общая оценка выводится как среднеарифметическая величина отдельных оценок по всем оценочным средствам (согласно перечню оценочных средств), округленная до целого значения 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«**Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова**»  
Техникум Пермского института (филиала)

---

**Отчет**  
по учебной практике

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

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

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

(индекс по РУП и наименование учебной практики)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(должность)

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

МП «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Руководитель практики от техникума

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

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Пермь, 20\_\_ год

## Содержание отчета

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

#### Структура отчета

1. Титульный лист
2. Описание всех заданий отчета
3. Оформление нормативно-технологической документации
4. Дневник прохождения практики

#### 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 десертов

#### ЗАДАНИЕ 2. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЪЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

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

Таблица 1

#### Характеристика технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов

Вид оборудования	Марка оборудования	Назначение	Применение

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

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

Таблица 2

#### Ассортимент холодных десертов

№ п/п	Наименование десерта	Набор сырья	Выход 1-й порции	Способ приготовления	Элементы оформления десерта
<b>Холодные десерты</b>					

#### ЗАДАНИЕ 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ

## ДЕСЕРТОВ

Изучить и проанализировать технологию приготовления сложных холодных десертов. Составить технологические схемы приготовления сложной десертной продукции (4-6 наименований).

### ЗАДАНИЕ 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

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

- фруктовых десертов-салатов;
- железированных десертов;
- замороженных десертов и т.п.

### ЗАДАНИЕ 6. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДОВ ТЕСТА, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ 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 холодных десертов

Вид теста	Особенности приготовления	Наименование десерта	Использование

### ЗАДАНИЕ 7. СПОСОБЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

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

### ЗАДАНИЕ 8. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Изучить требования к качеству и безопасности готовых сложных холодных 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 горячих десертов

№ п/п	Наименование десерта	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения десерта
<b>Холодные десерты</b>			
1		Внешний вид: Цвет: Консистенция: Вкус:	
2			

### ЗАДАНИЕ 9. СОСТАВЛЕНИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Составить технико-технологические карты на сложный холодный десерт (4 наименования)

Министерство образования и науки Российской Федерации  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
 Техникум Пермского института (филиала)

## Дневник

### Учебной практики

*(указать вид практики)*

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

*(наименование практики)*

### Профессиональный модуль

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

*(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)*

Студент(ка) \_\_\_\_\_ курса

Специальности	<b>19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	
	<i>(код, наименование специальности)</i>	
Форма обучения	очная	
Группа		
Фамилия		
Имя		
Отчество		

### Период прохождения практики

с «\_\_»

20\_\_ года по «\_\_»

20\_\_ года



	Заведующий Центром организации практики и связи с выпускниками
	Контактный тел.: (342) 282-00-63
	«__» _____ 20__ года

Студент \_\_\_\_\_  
 Направляется в \_\_\_\_\_ организацию для прохождения учебной практики  
 в период с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

### СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

#### **Базовое предприятие (организация)**

\_\_\_\_\_ ( полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

\_\_\_\_\_ Адрес предприятия (организации)

\_\_\_\_\_

#### **Руководитель практики от организации:**

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: \_\_\_\_\_  
(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

#### **Руководитель практики от техникума.**

Ф.И.О.: \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: \_\_\_\_\_  
(должность руководителя практики)

Подпись: \_\_\_\_\_

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*(код, наименование специальности)*

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

### **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Студент должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.05

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

*(наименование профессионального модуля)*

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду деятельности:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

## СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Ознакомление с предприятием

2. Ознакомление с кулинарным использованием сырья для приготовления сложных холодных десертов и проведением оценки его качества. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов

3. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации сложных холодных десертов; контроль безопасных условий хранения сырья

4. Систематизация и оформление отчета

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Согласовано:

Руководитель практики от организации

М.П.  
(печать организации)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Ознакомлен:

студент \_\_\_\_\_

(подпись)

## ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

---

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)  
ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Инструктаж получил(а)

---

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

## ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.
2. С момента зачисления студентов на период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.
3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:
  - полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
  - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
  - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. **Дневник** ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике.
5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта – от 10 до 15 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.
7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.
3. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.

Дата или период выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Подпись руководителя практики от организации

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: *полностью, частично*

Замечание по трудовой дисциплине: *имеет, не имеет*

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

---



---

**ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
руководителя практики от организации

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

---

---

---

Руководитель практики

от организации \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

Заключение руководителя практики от техникума и оценка результатов практики

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Общая оценка

Руководитель практики

от техникума \_\_\_\_\_

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО

Группа \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) учебную практику

УП. 05

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ. 05

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
<b>Итого часов</b>	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
*Оценка* *прописью*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование \_\_\_\_\_

Руководитель практики от

предприятия (организации) Должность \_\_\_\_\_  
 ФИО \_\_\_\_\_

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

МП

Перечень вопросов для защиты отчета по учебной практике

1. Уточните, какие способы и приёмы можно использовать для приготовления сложных холодных и горячих десертов
2. Уточните классификацию и ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
3. Уточните виды технологического оборудования, используемого для приготовления сложных десертов.
4. Техника безопасности при работе с техническим оборудованием.
5. Уточните виды производственного инвентаря, используемого для приготовления сладких десертов.
6. Уточните виды желирующих веществ, способы их подготовки.
7. Уточните отличительные особенности приготовления желированных блюд.
8. Уточните отличительные особенности приготовления замороженных десертов.
9. Уточните отличительные особенности приготовления горячих десертов.
10. Уточните отличительные особенности приготовления десертов из яичных белков.
11. Уточните требования к качеству готовой десертной продукции.
12. Уточните температуру и санитарный режим при хранении готовой десертной продукции.
13. Уточните, какие соусы/глазури используются при подаче.
14. Уточните, какие дополнительные элементы используют для оформления.
15. Уточните актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов.