

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**ПРОГРАММА**

**УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчики: Ильичева О.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификаций: техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

## **3. Требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов обучающийся должен освоить:

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

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Органолептически оценивать качество продуктов	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных десертов
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных десертов.
		Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Приготавливать и оформлять сложные холодные десерты.
			6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Соблюдать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов, температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
		Проводить расчеты по формулам	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Разрабатывать ассортимент сложных холодных десертов с учетом типа и класса предприятия.
		Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных холодных десертов.
		Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Использовать в оформлении и декорировании соусы и глазури.
		Принимать решения по организации процессов	1	Концентрированно, предприятия	2	Организовывать рабочее место для приготовления сложных холодных десертов.

		приготовления сложных холодных десертов.		общественного питания		
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Обеспечивать правильный температурный и временной режим хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
		Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Сервировать и подавать сложные холодные десерты.
		Оценивать качество и безопасность готовой продукции.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Определять готовность и качество сложных холодных десертов органолептическим способом.
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Устранять возможные виды дефектов сложных холодных десертов. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных холодных десертов.
		Оформлять документацию.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Составлять технологические карты на новые виды сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Органолептически оценивать качество продуктов	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных горячих десертов.
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
		Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Приготавливать и оформлять сложные горячие десерты.
			6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Соблюдать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
		Проводить расчеты по формулам	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Разрабатывать ассортимент сложных горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.
		Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных горячих десертов.
		Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Сервировать и подавать сложные горячие десерты.
		Принимать решения по	1	Концентрированно,	2	Организовывать рабочее место для приготовления

		организации процессов приготовления сложных горячих десертов.		предприятия общественного питания		сложных горячих десертов.
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Обеспечивать правильный температурный и временной режим хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
		Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Сервировать и подавать сложные горячие десерты.
		Оценивать качество и безопасность готовой продукции.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Определять готовность и качество сложных горячих десертов органолептическим способом.
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Устранять возможные виды дефектов сложных горячих десертов
			1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных горячих десертов.
		Оформлять документацию.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Составлять технологические карты на новые виды сложных горячих десертов.
		Дифференцированный зачет	1			
<b>ИТОГО</b>			<b>72</b>			



### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- шокофризер;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер;
- робокоп;
- весы;
- шаблоны для бисквита;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- формы;
- паллеты;
- скребки;
- силиконовые коврики;
- трафареты;
- кисти;
- кондитерские мешки;
- насадки;
- подставки для тортов;
- набор для работы с марципаном;
- формы, трафареты для шоколада и конфет.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

