

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственной практики по профессиональному модулю**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И  
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Одобрена предметной (цикловой)  
комиссией специальных дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
Председатель \_\_\_\_\_/Л.С.Пищуркова/

Составлена в соответствии с  
Федеральным государственным стандартом  
профессионального образования по  
специальности 45.02.15 «Поварское и  
кондитерское дело»  
И.о.директора ОГБПОУ «Сасовский  
индустриальный колледж имени полного  
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

\_\_\_\_\_/В.А. Марков/

Автор: Рожкова М.В., преподаватель спец.дисциплин ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
(Должность ФИО, подпись работодателя)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

---

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

---

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

---

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

---

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

---

# **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» на основе Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

Программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в углублённой профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией общественного питания в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения среднего (полного) общего образования, повышения квалификации в рамках данной специальности.

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)** направлены:

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе теоретического обучения, учебной практики опыта практической деятельности обучающихся; - развитие общих и профессиональных компетенций данного вида профессиональной деятельности студентов;  
- освоение современных производственного оборудования, процессов, технологий; - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм. Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ. 04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

**1.3. Требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** проводится после изучения МДК. 04.01 «Организация процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и прохождения обучающимися учебной практики по модулю.

По окончании прохождения производственной практики ПП.04 студент должен:

***Иметь практический опыт:***

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами,

творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля 72 часа.**

Производственная практика ПП.04 проводится на четвёртом курсе в течение восьмого семестра.

Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является *дифференцированный зачёт*.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной практики способствует освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»  
- и формирование соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК. 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК. 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК. 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК. 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**3. Структура и содержание производственной практики ПП.04 профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**3.1. Тематический план производственной практики ПП.04 профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной и профессиональной практики</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>ОК.01- ОК.07, ОК.09 – ОК.11 ПК 4.1. –ПК.4.6.</b>	<b>Производственная практика ПП.04 Дифференцированный зачёт</b>	<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>72</b>



### 3.2. Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.04

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Производственная практика ПП.04</b>			
<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Организация рабочих мест</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Тема 1.1. Организация рабочих мест по подготовке продуктов (6 часов)	Содержание Организация рабочих мест. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	<u>6</u> 6	<u>2</u> 2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Организация производства по приготовлению холодных десертов</b>	<b>66</b>	<b>2</b>
Тема 2.1. Организация производства по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.	Содержание Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов, подготовки к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление десерта для подачи) сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	<u>24</u> 18	<u>2</u> 2

	<p>Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>		
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	2
<p>Тема 2.2. Организация производства по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	<u>24</u>	<u>2</u>
	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов, подготовки к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление десерта для подачи) сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	18	2
	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	2

Тема 2.3. Организация производства по приготовлению напитков сложного ассортимента	Содержание	<u>12</u>	2
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков, подготовки к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление десерта для подачи) сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Упаковка готовых напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	2
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	6	2
Тема 2.4. Организация производства по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Содержание	<u>6</u>	<u>2</u>
	Составление производственной программы кухни ресторана, кафе. Дифференцированный зачёт	6	2
	<b>Всего</b>	<b>72</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Производственная практика профессионального модуля проводится на базе профильных предприятий города, района, на основе прямых договоров. Требования к освоению рабочих мест предприятий оборудованим и инструментом

Наименование рабочих мест	Технологическое оборудование и оснастка
Рабочее место для подготовки сырья и приготовление холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Весы настольные, столы рабочие, моечные ванны, холодильники, доски разделочные.
Рабочее место для подготовки сырья и приготовления горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Моечные ванны, разделочные доски, весы настольные, столы рабочие, просеиватели, емкости для крема
Рабочее место для подготовки сырья и приготовления напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Весы настольные, столы рабочие, моечные ванны, холодильники, креманки, стаканы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» . Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ
3. Учебный план по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж»

#### Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.
2. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /- 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400с.
3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие/ - Спб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.

4. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ - 2 изд., перераб. И доп. – М.: издательство Юрайт, 2017. – 414с
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.- 352 с. (СПО).
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2015. – 314 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

#### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2011. – 496 с.
- 2.Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев.А.С.К.. - 2011, 656 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А. С. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО/ - 2 изд., перераб. И доп. – М.: издательство Юрайт, 2017. – 414с.2.Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие, Мн: ООО «Новое знание», 2014.-799с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 320 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2014.– 256
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
- ва, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2012. – 352с.

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики профессионального модуля**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»

Условием допуска обучающихся к прохождению производственной практики является успешное освоение междисциплинарного курса МДК.04.01. «**Организация процессов приготовления, технология приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**» и учебной практики по модулю.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется и проводится в форме производственной деятельности студентов, которая отвечает требованиям программы практики.

Обучающимся предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства.

По итогам прохождения производственной практики студентами оформляется отчет установленной формы.

- Титульный лист (Приложение 1),
- Индивидуальное задание (Приложение 2),
- Производственная характеристика (Приложение 3),
- Дневник (Приложение 4),
- Технологическая карта и схема приготовления блюда, определенного заданием (Приложение 5),

Общее содержание отчета дается в Приложении 6.

Примерный перечень индивидуальных заданий студентам на период прохождения производственной практики дается в Приложении 7.

Оформленный отчет предоставляется студентом руководителю практики от учебного заведения по окончании прохождения производственной практики Итоговой формой контроля знаний студентов по окончании производственной практики является дифференцированный зачет. При простановке оценки за дифференцированный зачет рекомендуется учитывать кроме качества ответа по билетам или вопросам дифференцированного зачета, следующие показатели:

- выполнение индивидуального задания;
- качество отчета по практике;
- итоговую оценки руководителя практики от организации, на базе которой студент проходил практику;
- характеристику, представленную от организации, на базе которой проходила практика.

## Критерии оценки производственной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, успешно справился с производственными поручениями, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не получал производственные поручения, индивидуальное задание выполнено в объеме 70%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места практики

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

#### 4.4. Кадровое обеспечение производственной практики профессионального модуля

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, имеющими среднее специальное или высшее образование по профилю специальности, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, повышение квалификации – не реже одного раза в пять лет.

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

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении производственной практики.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от колледжа: текущий – постоянно в процессе прохождения студентами практики, итоговый – в форме дифференцированного зачёта по окончании практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК. 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их	Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме: - отчетов по каждому из разделов производственной практике; - самооценки студентов (дневник студента). Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по производственной практике.



	<p>квалификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК. 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</li> <li>-демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</li> <li>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</li> <li>-соответствие готового холодного</li> </ul>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отчетов по каждому из разделов производственной практике;</li> <li>- самооценки студентов (дневник студента).</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практики</p>

	<p>десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	
<p>ПК. 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;</p> <p>-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта;</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:</p> <p>- отчетов по каждому из разделов производственной практике;</p> <p>- самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ПК. 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>- осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления холодных десертов;</p> <p>- обоснованный выбор</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:</p> <p>- отчетов по каждому из разделов производственной практике;</p> <p>- самооценки студентов (дневник студента).</p>

	<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p> <p>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового</p>	<p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практики</p>
<p>ПК. 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <p>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.)</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:</p> <p>- отчетов по каждому из разделов производственной практике;</p> <p>- самооценки студентов (дневник студента).</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по производственной практики</p>

особенностям заказа, методам обслуживания;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям

	<p>рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p>ПК.4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов</li> </ul>	<p>Наблюдения и экспертная оценка за деятельностью студентов в процессе выполнения заданий в ходе производственной практики. Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отчетов по каждому из разделов производственной практике;</li> <li>- самооценки студентов (дневник студента).</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет по</p>

	<p>кулинарной обработки и приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</li> </ul>	<p>производственной практики</p>
--	---	----------------------------------

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
ОК.0 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>• точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>• адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.0 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>• точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.0 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>• оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.0 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.
ОК.0 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.

<p>ОК.0 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за деятельностью обучающихся при выполнении работ по производственной практике.</p>



## Содержание отчета по производственной практике.

ПМ.04«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
Наименование модуля

I. Титульный лист.

II. Бланк индивидуального задания на производственную практику.

III. Оглавление:

1. Характеристика предприятия

(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).

2. Организация производства мучного или кондитерского цехов.

(Оснащение оборудованием и инструментом, размещение оборудования, эксплуатация оборудования).

3. Индивидуальное задание :

Название задания

- Характеристика кондитерского изделия,
- Калькуляционная карта,
- Техничко-технологическая карта,
- Схема приготовления сложных холодных и горячих десертов.

4. Организация рабочего места повара при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении сложных холодных и горячих десертов).

IV. Производственная характеристика практиканта.

V. Дневник прохождения практики.

VI. Список используемой литературы.

VII. Приложение

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области ОГБПОУ «Сасовский  
индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04

Профессиональный модуль ПМ.04«Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания

Наименование модуля

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Наименование специальности

Курс 3, группа

№ курса

№ группы

Выполнил:

Студент: Артомонова Татьяна Александровна

ФИО студента

Руководитель:

Мастер ПО: Рожкова Марина Викторовна

Должность и ФИО руководителя практики

Оценка руководителя:

Подпись руководителя:

Дата защиты отчета:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области ОГБПОУ  
«Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера  
ордена Славы В.М. Шемарова»

«Утверждаю»

Зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_/В.А. Марков/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**Индивидуальное задание**

на период производственной практики ПП.04  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

студентке **Артамоновой Татьяны Александровны**  
ФИО студента

Профессиональный модуль **ПМ.04«Организация и ведение процессов приготовления,**  
Наименование модуля

**оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного**  
**ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**  
**обслуживания**

Специальность **45.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Наименование специальности

Курс **3**, группа **ТП-72**

№ курса

№ группа

Тема задания: **Технология приготовления сложных холодных и горячих**  
**десертов**

Вопросы, подлежащие изучению:

1. Характеристика предприятия  
(Организационно-правовая форма, режим работы, штат предприятия, количество посадочных мест, формы и методы обслуживания).
2. Организация производства кондитерского цеха.  
(Оснащение оборудованием и инструментом, схема размещения оборудования, эксплуатация оборудования).
3. Приготовление блюда:  
(Характеристика десерта, калькуляционная карта, технико-технологическая карта, схема приготовления блюда).
4. Организация рабочего места повара при приготовлении десерта.
5. Техника безопасности и охрана труда при выполнении работ (приготовлении блюда).

Мастер производственного обучения: \_\_\_\_\_ /М.В. Рожкова/

Руководитель практики от колледжа

Подпись

МП

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г



## V. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПМ.04: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Дата		Выполняемая работа	Количество часов
с	по		
		Изучение норм охраны и техники безопасности на предприятии при: выполнении работ по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оснащение рабочих мест для разделки теста.  ФАКТ	6

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись Расшифровка подписи

МП

## Технико-технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

**Область применения**

(Предприятия, которым дано право производства и реализации данного блюда)

**Требования к качеству сырья:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

## Рецептура блюда

Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г.
	брутто	нетто	нетто
<b>Выход:</b>			

## Технология приготовления

---

---

---

---

---

---

---

---

**Примерный перечень индивидуальных заданий по производственной практике ПП.04 профессионального модуля**

**ПМ.04«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Тема задания

- 1.Технология приготовления сложного горячего десерта «Суфле ванильное»
- 2.Технология приготовления сложного холодного десерта фандю.
- 3.Технология приготовления сложного холодного десерта «Желе многослойное».
- 4.Технология приготовления сложного холодного десерта «Самбук из абрикосов»
- 5.Технология приготовления сложного горячего десерта «Яблоки с рисом»
- 6.Технология приготовления сложного горячего десерта «Суфле шоколадное»
- 7.Технология приготовления сложного холодного десерта «Чизкейк»
- 8.Технология приготовления сложного горячего десерта «Пудинг сухарный»
- 9.Технология приготовления сложного холодного десерта «Парфе»
- 10.Технология приготовления сложного горячего десерта «Суфле фруктовое»
- 11.Технология приготовления сложного горячего десерта «Гренки с плодами и ягодами»
- 12.Технология приготовления сложного холодного десерта « Желе из плодов и ягод свежих»
- 13.Технология приготовления сложного холодного десерта «Крем шоколадный»
- 14.Технология приготовления сложного холодного десерта «Мороженое с ягодами консервированными»
- 15.Технология приготовления сложного горячего десерта «Корзиночка с ягодами»