

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04.01  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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»**

**по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Год начала подготовки по УП 2022**

**На базе основного общего образования**

Санкт-Петербург  
2022

РАССМОТРЕНА:  
предметной (цикловой) комиссией  
Технологии и организация  
общественного питания  
Протокол № 9 от 26 апреля 2025 г.  
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ИСПО

\_\_\_\_\_ Р.А. Байбиков

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.04.01 профессионального модуля 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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:  
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.  
Чертовская В.В., преподаватель ИСПО.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.04. входит в состав профессионального модуля 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» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 4 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.4.01 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующее адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.4.01 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, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача 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.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

### 1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 36 часов

### 1.4. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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	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 сладких блюд, 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 сладких блюд, 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 рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 1.5. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

### 1.6. Содержательная характеристика программы

Программа производственной практики ПП 4.01 рассчитана на 36 часов для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

**Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 1.1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов, напитков органолептическим способом.
- 1.2. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
- 1.3. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов, напитков.
- 1.4. Подбор технологического оборудования для приготовления десертов и безопасное его использование.
- 1.5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов, напитков.
- 1.6. Покрытие дна и боковой поверхности форм карамелью.
- 1.7. Карамелизирование фруктов.
- 1.8. Взбивание смесей с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.
- 1.9. Использование при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тьюиль.
- 1.10. Темперирование шоколада.
- 1.11. Приготовление холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовках.
- 1.12. Оформление холодных десертов, напитков.
- 1.13. Соблюдение безопасного санитарного и температурного режима хранения и подачи десертов, напитков.
- 1.14. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.
- 1.15. Организация рабочего места для приготовления десертов, напитков.
- 1.16. Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления десертов.
- 1.17. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных холодных десертов, напитков с учетом типа и класса предприятия.
- 1.18. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, напитков.
- 1.19. Составление технико-технологических карт на новые десерты, напитков.
- 1.20. Контроль безопасного приготовления, хранения и подачи холодных десертов, напитков.

**Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- 1.1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов, напитков органолептическим способом.
- 2.2. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
- 2.3. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов, напитков.

- 2.4. Подбор технологического оборудования для приготовления десертов, напитков и безопасное его использование.
- 2.5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов, напитков.
- 2.6. Карамелизирование фруктов.
- 2.7. Фламбирование готовых горячих десертов, фруктов, ягод.
- 2.8. Раскатывание и формование горячей массы из нугатина.
- 2.9. Использование при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тьюиль.
- 2.10. Темперирование шоколада.
- 2.11. Приготовление горячих десертов: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.
- 2.12. Оформить горячих десертов.
- 2.13. Обеспечение безопасного санитарного и температурного режима хранения и подачи десертов.
- 2.14. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.
- 2.15. Организация рабочего места для приготовления десертов, напитков.
- 2.16. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных горячих десертов, напитков с учетом типа и класса предприятия.
- 2.17. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.
- 2.18. Составление технико-технологических карт на новые десерты, напитков.
- 2.19. Контроль безопасного приготовления, хранения и подачи горячих десертов, напитков.

### **Защита отчетов**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Всего	В том числе		Самостоятельная работа студента
			Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	18		18	
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	18		18	
<b>Итого:</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	

### **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

**Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент сложных холодных десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;
- методы приготовления сложных холодных десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных десертов;
- сервировка и подача сложных холодных десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- разрабатывать ассортимент, адаптировать рецептуры сложных холодных десертов



- оформлять документацию;

**Виды работ:**

Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных холодных десертов.

**Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Обучающийся должен:

**Знать:**

- ассортимент сложных горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;
- методы приготовления сложных горячих десертов;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;
- варианты оформления и техники декорирования сложных горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении горячих десертов;
- сервировка и подача сложных горячих десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.

**Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- разрабатывать ассортимент, адаптировать рецептуры сложных горячих десертов
- оформлять документацию.

**Виды работ:**

Расчет массы сырья для приготовления горячего десерта. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

**Контроль:**

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных горячих десертов.

## 4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основные источники:

1. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Академия, 2017
2. Леленкова, Елена Николаевна. Приготовление сложных десертов : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2014 .— 79 с. : ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 79.- 42
3. Леленкова, Е. Н. Замороженные десерты [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов обучающихся по специальности 260807 "Технология продукции общественного питания"] / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ", ГОУ СПО "С.-Петерб. экон.-технол. колледж питания" .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 8242 Кб) .— Санкт-Петербург : [б. и.], 2013 .— Загл. с титул. экрана Доступ по паролю из сети Интернет Adobe Acrobat Reader 9.0 .— Сведения доступны также в сети: <http://elib.spbstu.ru/dl/tei/public/5161.pdf>.

### Дополнительные источники:

4. Соколова, Елена Ивановна. Современное сырье для кондитерского производства : учебное пособие для начального профессионального образования и профессиональной подготовки / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова .— 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2009 .— 62, [2] с. : ил. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер)—13
5. Ермилова, Светлана Владимировна. Торты, пирожные и десерты : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова .— Москва : Академия, 2013 .— 77, [3] с. : ил., табл. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер : повышенный уровень) .— Библиогр.: с. 72.-9.
6. Ермилова, Светлана Владимировна. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. С. Соколова .— 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2009 .— 62, [2] с. : ил. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер : базовый уровень) .-30.

### Ресурсы Интернет сайтов

<http://school-collection.edu.ru>

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов  
<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания

### Отечественные журналы:

- a. «Рестораны и гостиницы»
- b. «Ресторатор»
- c. «Торговое оборудование»
- d. «Ресторанные ведомости»

# Аттестационный лист по производственной практике

Студент \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)**

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику 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

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков на предприятии общественного питания	
Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта, напитков	
Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	
Организация технологического процесса приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов, напитков;	
Организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции	
Сервировка, оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов, напитков;	
Контроль качества и безопасности готовой сложных горячих и холодных десертов, напитков	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики \_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) \_\_\_\_\_ /Ф.И.О., должность

**М.П.**