


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**Рабочая программа  
учебной и производственной практики  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
от «15» февраля 2019 г.

Программа учебной и производственной практики ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:** Смирнова Н.А., преподаватель

## **Содержание**

1. Паспорт программы учебной и производственной практики
2. Результаты освоения программы учебной и производственной практики
3. Тематический план и содержание учебной и производственной практики
4. Условия реализации программы учебной и производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики

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

## **1.1. Область применения программы учебной и производственной практики:**

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения квалификации техник - технолог и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии 16675 Повар.

**1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики:** учебная и производственная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, практика реализуется в рамках модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности Технология продукции общественного питания.

**1.3. Требования к результатам учебной и производственной практики:** В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**1.4. Формы контроля освоения программы учебной и производственной практики:**

дифференцированный зачет

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:**

учебная практика **36** часов

производственная практика **72** часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
<b>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>					<b>36</b>
ПК 1	<b>Приготовление сложных холодных десертов</b>	<b>18</b>	- приготовление сложных холодных десертов, - определение степени готовности и качества холодных десертов, - составление технологических карт на холодные десерты	Тема 1. Приготовление желе, муссов, самбуков, граниты, панакоты	4
				Тема 2. Приготовление парфе, мороженое, крема	7
				Тема 3. Приготовление чизкейк, тирамису	7
ПК 2	<b>Приготовление сложных горячих десертов</b>	<b>18</b>	- приготовление сложных горячих десертов, - определение степени готовности и качества горячих десертов, - составление технологических карт на горячие десерты	Тема 1. Приготовление пудинга, суфле, сладких соусов	4
				Тема 2. Приготовление фондю, фламбе, штрудель	7
				Тема 3. Приготовление брауни, фондан	7

### 3.2 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
<b>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>					<b>72</b>
ПК 1	<b>Приготовление сложных холодных десертов</b>	<b>36</b>	- приготовление сложных холодных десертов, - определение степени готовности и качества холодных десертов, - составление технологических карт на холодные десерты	Тема 1. Приготовление фруктовых салатов, желе, панакоты, бламанже	7
				Тема 2. Приготовление муссов, самбук, граниты	7
				Тема 3. Приготовление мороженого, крема, парфе	7
				Тема 4. Приготовление террина, сорбета,	7
				Тема 5. Приготовление чизкейка, тирамису	8
ПК 2	<b>Приготовление сложных горячих десертов</b>	<b>36</b>	- приготовление сложных горячих десертов, - определение степени готовности и качества горячих десертов, - составление технологических карт на горячие десерты	Тема 1. Приготовление овощных соусов, сладких соусов	7
				Тема 2. Приготовление поленты, гурьевской каши	7
				Тема 3. Приготовление крамбла, клафутти	7
				Тема 4. Приготовление фондю, фламбе, штруделя	7
				Тема 5. Приготовление фондана, брауни	8

### 3.3 Содержание учебной практики

Код наименования модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>36</b>	
<b>Раздел 1 Приготовление сложных холодных десертов</b>		<b>18</b>	
Виды работ: - ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета - инструктаж по технике безопасности на рабочем месте - составление технологических карт на холодные десерты - приготовление различных видов холодных десертов - органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов			
Тема 1. Приготовление желе, муссов, самбуков, граниты, панакоты	<u>Содержание:</u> составление технологических карт приготовление: желе однослойное, многослойное, муссы (апельсиновый, шоколадный), самбуки (яблочный, абрикосовый), граниты, панакоты	4	2
Тема 2. Приготовление парфе, мороженого, крема	<u>Содержание:</u> составление технологических карт приготовление: парфе шоколадное, клубничное, мороженого сливочного, крема ванильного органолептические способы определения степени готовности и качества парфе, мороженого, крема	7	2
Тема 3. Приготовление чизкейка, тирамису	<u>Содержание:</u> составление технологических карт приготовление: чизкейка, тирамису органолептические способы определения степени готовности и качества	7	2



<b>Приготовление сложных горячих десертов</b>		<b>18</b>	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета</li> <li>- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</li> <li>- составление технологических карт на горячие десерты</li> <li>- приготовление различных видов горячих десертов</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов</li> </ul>			
Тема 1. Приготовление пудингов, суфле, снежков с шоколадом, сладких соусов	<p><u>Содержание:</u></p> <p>составление технологических карт на десерты и соусы</p> <p>приготовление пудингов шоколадного, яблочного, суфле из бананов, малины, снежков с шоколадом, сладких соусов: шоколадного, брусничного, абрикосового</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества десертов и соусов</p>	7	2
Тема 2. Приготовление овощных кексов, штруделя, жареного мороженого	<p><u>Содержание:</u></p> <p>составление технологических карт на сложные десерты</p> <p>приготовление: овощных кексов, штруделя, жареного мороженого</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества десертов</p>	7	2
Тема 3. Приготовление брауни, фондана,	<p><u>Содержание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление технологических карт на десерты</li> <li>- приготовление: брауни, фондана</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества</li> </ul>	4	2

### 3.4 Содержание производственной практики

Код наименования профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения
--	----------------------------	-------------	------------------

1	2	3	4
<b>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>72</b>	
<b>Приготовление сложных холодных десертов</b>		<b>36</b>	
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета</li> <li>- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте</li> <li>- составление технологических карт на холодные десерты</li> <li>- приготовление различных видов холодных десертов</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов</li> </ul>			
<p>Тема 1. Приготовление фруктовых, ягодных салатов, желе, панакоты, бламанже</p>	<p><u>Содержание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</li> <li>- составление технологических карт на десерты</li> </ul> <p><u>приготовление:</u></p> <p>фруктовых и ягодных салатов, желе однослойного, многослойного, панакоты, бламанже - органолептические способы определения степени готовности и качества десертов</p>	7	2
<p>Тема 2. Приготовление муссов, самбуков, граниты</p>	<p><u>Содержание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление технологических карт на десерты</li> </ul> <p><u>приготовление:</u></p> <p>муссов апельсинового, шоколадного, самбука яблочного, абрикосового, граниты</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества десертов</li> </ul>	7	2
<p>Тема 3. Приготовление мороженого, крема, парфе</p>	<p><u>Содержание:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление технологических карт на десерты</li> </ul> <p><u>приготовление:</u></p> <p>мороженого сливочного, шоколадного, крема ванильного, шоколадного, парфе шоколадного, клубничного</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества десертов</li> </ul>	7	2

Тема 4. Приготовление террина, сорбета	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт на десерты - приготовление: террина ягодного, сорбета шоколадного, клубничного - органолептические способы определения степени готовности и качества десертов	7	2
Тема 5. Приготовление пчизкейка, тирамису	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт на десерты - приготовление: тирамису, чизкейка - органолептические способы определения степени готовности и качества десертов	8	2
<b>Приготовление сложных горячих десертов</b>		<b>36</b>	
Виды работ: - ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета - инструктаж по технике безопасности на рабочем месте - составление технологических карт на горячие десерты - приготовление различных видов горячих десертов - органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов			
Тема 1. Приготовление пудингов, суфле, снежков с шоколадом, сладких соусов	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт на десерты и сладкие соусы - приготовление пудингов шоколадного, яблочного, суфле из бананов, малины, снежков с шоколадом, сладких соусов: шоколадного, брусничного, абрикосового - органолептические способы определения степени готовности десертов и качества соусов	7	2
Тема 2. Приготовление овощных кексов, штруделя, жареного мороженого	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт на десерты - приготовление:	7	2

	овощных кексов, штруделя, жареного мороженого - органолептические способы определения степени готовности и качества фондю, фламбе		
Тема 3. Приготовление поленты, гурьевской каши	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт на десерты - приготовление: поленты, гурьевской каши - органолептические способы определения степени готовности и качества	7	2
Тема 4. Приготовление крамбла, клафутти	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт на десерты - приготовление: крамбла лимонного с яблоком, клафутти с вишней - органолептические способы определения степени готовности и качества	7	2
Тема 5. Приготовление шоколадного брауни, фондана	<u>Содержание:</u> - составление технологических карт десерты - приготовление: брауни, фондана - органолептические способы определения степени готовности и качества	8	2

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие кабинета технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

### **Оснащение:**

Лабораторий Технологии продукции общественного питания

Оборудование:

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Инструменты и приспособления:

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

Средства обучения:

Доска настенная, ученические столы, рабочее место преподавателя, шкафы, демонстрационный стол, интерактивная доска, компьютер, проектор, технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ А.В. Синицина, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Изд. Центр «Академия», 2018

#### **Справочники:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 1, Издание комитета РФ по торговле, под редакцией Ф.Л. Марчука

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 2, Издание Министерства экономических связей и торговли РФ, под редакцией Н.А. Лупея

Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства, под редакцией Беляевой А.М.

#### **Дополнительные источники:**

1. Илона Федотова. Ресторанная кухня: Мясо и Дичь Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012 г., 160 стр.

2. Усов В.В. Рыбная кухня - М.: Академия, 2012

3. Маслова И., Книга гастронома. Про мясо. М.: Издательство «Эксмо», 2011
4. Виноградский А., Книга гастронома. Про птицу. М.: Издательство «Эксмо», 2011
5. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2012.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - 2012 г, 288 стр.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Издательство: Феникс, 2011 г., 374 стр.

### **Журналы**

Журнал “Профессиональная Кухня”

Журнал «Шеф»

Журнал «CHEFART»

Профессиональные информационные сайты

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания

[www.friou.ru](http://www.friou.ru) – федерация рестораторов и отельеров России

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических дифференцированных зачётов и пробных работ. В результате освоения учебной и производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачёта или дифференцированного зачёта.-

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Портфолио, успешное освоение профессии

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Портфолио, успешное освоение профессии
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Портфолио, успешное освоение профессии
ПК 1.1 Производить первичную разработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Дифференцированный зачёт, отчёт о практике, дневник производственного обучения
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры традиционных видов овощей и грибов	
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	
ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы	
ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий	
ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога	
ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	
ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары	
ПК 3.2 Готовить простые супы	
ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	
ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы	
ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом	
ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	
ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	
ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	
ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	
ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	
ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты	
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски блюда	
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда	

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	
ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки	
ПК 7.3 Готовить простые холодные напитки	



**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
УП, ПП ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных и горячих десертов**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения  
не вносились

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
УП, ПП ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных и горячих десертов**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ Бурчакова И.Ю. - 2-е изд., стер. - М.: Изд. Центр «Академия», 2021.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
УП, ПП ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных и горячих десертов**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/491865">https://urait.ru/bcode/491865</a> 2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		<p>образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513899">https://urait.ru/bcode/513899</a></p>	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ  
УП, ПП ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных и горячих десертов**

---

для студентов набора 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-