

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации/предприятия

Должность

Подпись

И.О. Фамилия

«*И.И.*» 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «ФКИГ»

Подпись

А.Н. Загоруйкин

2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.17. Повар, кондитер  
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «20» июня 2016г.  
Председатель МК  
*Э.М. Аблямитова* Э.М. Аблямитова

Судак

2016

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер среднего профессионального образования.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291. Приказ от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2013), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610Н

***Организация-разработчик:*** Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения первой категории

## Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Тематический план и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

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

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии:** основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление сладких блюд и напитков**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки

**1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  
профессиональный цикл

## **1.3. Цели и задачи производственной практики:**

**- производственная практика по профессии:**

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего –36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление сладких блюд и напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>

### 2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики

#### Производственная практика по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

результатом освоения рабочей программы которой является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

	проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов
ПК 7.1.	Раздел 1 МДК 07 Приготовления и оформление простых горячих и холодных сладких блюд	24
ПК 7.2.	Раздел 2 МДК 07 Приготовления простых горячих напитков	6
ПК 7.3	Раздел 3 МДК 07 Приготовления и оформление простых холодных напитков	6
Всего		36

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>36</b>	
<b>Раздел 1 МДК 07. Приготовления и оформление простых горячих и холодных</b>		<b>24</b>	

сладких блюд			
<b><u>Виды работ:</u> : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению горячих сладких блюд</b>			
	1. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах, ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Организация рабочего места. Обработка свежих фруктов и ягод, оформление, отпуск. Приготовление и отпуск натуральных свежих фруктов и ягод.	6	3
	2. Приготовление компотов из свежих фруктов, ягод, сухофруктов. Правила охлаждения и хранения, отпуск.	6	3
	3. Приготовление железированных блюд: кисели, желе. Правила охлаждения и хранения, отпуск.	6	3
	4. Приготовление горячих сладких блюд: пудинг сухарный, яблоки печеные. Яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками. Правила охлаждения и хранения сладких блюд, проведение бракеража. Температурный режим хранения, отпуск. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	3
<b>Раздел 2 МДК 07 Приготовления простых горячих напитков</b>		<b>6</b>	
<b><u>Виды работ:</u> : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых горячих напитков</b>			

	5.Приготовление и отпуск горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад, пунш «Восточный». Температурный режим хранения и подачи напитков.	6	3
<b>Раздел 3 МДК 07 Приготовление и оформление простых холодных напитков</b>		<b>6</b>	
<b><u>Виды работ:</u> : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых холодных напитков</b>			
	6.Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков: лимонный, клюквенный, «Петровский», крушон ягодный, айс-крим апельсиновый. Приготовление национальных сладких блюд и напитков: ягодный холодец, квас свекольный, сбитень «Русский», шербет вишнёвый	6	3
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами рабочие места;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Особенности организации практики: производственная практика является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональным модулем по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

### **4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»
8. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.
9. Шальминов А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий К.: Арий, 2014г.- 848с

#### **Электронные источники**

10. Ваш домашний повар. Варенья, джемы, желе, повидло, пастила, мармелады, компоты, конфитюр [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2014.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40127>.— ЭБС «IPRbooks»
11. Куликова Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куликова Н.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/747>.— ЭБС «IPRbooks»

#### Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»

4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
  5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
  6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»
  7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»
- Отечественные журналы:
1. «Питание и общество», «Гастроном».
- Интернет-ресурсы:
1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
  2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru)
  3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла: концентрированно

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p><b>ПК 7.1</b> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Наличие и правильность подготовленной технологической документации</li><li>• Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</li><li>• Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</li><li>• Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</li><li>• Рациональность распределения рабочего времени</li></ul>

<p>ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие и правильность подготовленной технологической документации</li> <li>• Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</li> <li>• Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</li> <li>• Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</li> <li>• Рациональность распределения рабочего времени</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Готовить оформлять простые холодные напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых Напитков;</li> <li>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества;</li> <li>- приготовление и оформление простых напитков в соответствие с использованием различных технологий;</li> <li>- оценка качества готовых блюд</li> </ul>

<p>оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций.</p> <p>Соблюдение правил внутреннего распорядка.</p>
---	---