

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий Судакским филиалом  
А.Н. Загорулькин  
«20» 06 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 и одобрено на заседании  
методической комиссии  
профессиональной подготовки  
Протокол № 10 от «20» 06 2016 г.  
Председатель МК  
М.М. Аблямитова

Судак  
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

***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

## СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и 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. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: профессиональный цикл.**

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

**Всего –18 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. 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 учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

### Приготовление сладких блюд и напитков

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
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 выбранной

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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 (дню юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Учебная практика, часов</b>
<b>ПК 7.1.</b>	<b>Раздел 1 МДК 07 Приготовления холодных сладких блюд</b>	<b>6</b>
<b>ПК 7.2.</b>	<b>Раздел 2 МДК 07 Приготовления горячих сладких блюд</b>	<b>6</b>
<b>ПК 7.3</b>	<b>Раздел 3 МДК 07 Приготовления холодных и горячих напитков</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>18</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

<i>Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
<b>Раздел 1 МДК 07 Приготовления холодных сладких блюд</b>		<b>18</b>	
<i>Виды работ: выполнение оформления сладких блюд</i>	<i>технологических операций при подготовке сырья, приготовление и</i>		
	1. Организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований. Приготовление холодных сладких блюд: плоды и ягоды свежие, компоты, кисели, желе, самбуки, муссы, кремы.	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2 МДК 07 Приготовления горячих сладких блюд</b>	2. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные, яблоки в тесте жареные. Правила охлаждения и хранения сладких блюд, проведение бракеража. Температурный режим хранения, отпуск. Упаковка готовых блюд на вынос.	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 3 МДК 07 Приготовления холодных и горячих напитков</b>	3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков. Температурный режим хранения и подачи напитков. Требование к качеству. Правила проведения бракеража. Приготовление холодных напитков: напиток лимонный, клюквенный, «Петровский», крушон ягодный, айскрим апельсиновый. Приготовление горячих напитков: чай, кофе,	<b>6</b>	<b>2</b>



	какао, горячий шоколад, пунш «Восточный». Приготовление национальных сладких блюд и напитков: ягодный холодец, квас свекольный, сбитень «Русский», шербет вишнёвый. Дифференцированный зачёт.		
<b>Всего</b>	<b>18</b>		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной программы предполагает наличие **учебных кабинетов**:

технологии кулинарного производства;

#### **лабораторий:**

- учебный кулинарный цех.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

#### **Технические средства обучения:**

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель, взбивальная машина, миксер.

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

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

#### Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники

1. 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»

2. 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:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p><b>ПК 7.1</b> Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</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><b>ПК 7.2</b> Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие и правильность подготовленной технологической документации</li> <li>• Организация рабочего места в соответствии с</li> </ul>

<p>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>	<p>требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, 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-</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>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).</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдение правил внутреннего распорядка.</li></ul>
--	---