


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

СОГЛАСОВАНО


Наименование организации/предприятия
ООО «Мед. Эксперт-Дегустация Н.В.»
Должность Подпись И.О. Фамилия
« 12 » 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ


Заведующий Судаковским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загоруйки
« 15 » 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17. (260807.01). Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» 12 2014г.
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак
2014

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 (260807.01) 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.

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

Разработчики:

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения
Макарцев Олег Анатольевич – мастер производственного обучения

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	11
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	14

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 (260807.01) 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">- 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.

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики 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.

В целях систематизации и контроля за результатами освоения производственной практики необходимо заполнить следующую форму:

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 07.01 Приготовления и оформление простых горячих и холодных сладких блюд	24
ПК 7.2.	Раздел 2 МДК 07.01. Приготовления простых горячих напитков	6
ПК 7.3	Раздел 3 МДК 07.01 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
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков		36	
Раздел 1 МДК 07. Приготовление и оформление простых горячих и холодных сладких блюд		24	
Виды работ: : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению горячих сладких блюд			
	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
Раздел 2 МДК 07 Приготовления простых горячих напитков		6	
<i>Виды работ: : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых горячих напитков</i>			
	5.Приготовление и отпуск горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад, пунш «Восточный». Температурный режим хранения и подачи напитков.	6	3
Раздел 3 МДК 07 Приготовления и оформление простых холодных напитков		6	

<i>Виды работ: : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых холодных напитков</i>			
	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
Всего		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. 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 (260807.01) 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, мармелад, 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.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 7.1 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">• Наличие и правильность подготовленной технологической документации• Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда• Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд• Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд• Рациональность распределения рабочего времени

<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"> • Наличие и правильность подготовленной технологической документации • Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда • Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд • Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд • Рациональность распределения рабочего времени
<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</p>	<p>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых Напитков;</p> <p>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества;</p> <p>- приготовление и оформление простых</p>

<p>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>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>напитков в</p> <p>соответствие с использованием различных технологий;</p> <p>- оценка качества готовых блюд</p> <p>- оперативность поиска необходимой информации,</p> <p>обеспечивающей наиболее быстрое, полное и</p> <p>эффективное выполнение профессиональных задач;</p> <p>- адекватность оценки полезности информации в</p> <p>профессиональной деятельности.</p> <p>Решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций.</p> <p>Соблюдение правил внутреннего распорядка.</p>
--	---