

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

СОГЛАСОВАНО

*№ 4 Серрано*  
Наименование организации/предприятия  
*ООО «Аль-Миср» Киев - Шевченко Н.В.*  
Должность Подпись И.О. Фамилия  
*№ 16* 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
*А.Н Загорюлкин*  
«16» *декабрь* 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 09. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ**

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 «14» 12 2014 г.  
Председатель МК

*Э.М. Аблямитова* 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:**

Макарцев Олег Анатольевич-мастер производственного обучения

Кононенко Валентина Алексеевна - 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	10
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

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

## **ПМ 09. Приготовление сложных десертов**

### **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 в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сложных десертов

и соответствующих профессиональных компетенций

ПК 9.1. Готовить сложные холодные десерты.

ПК 9.2. Готовить сложные горячие десерты.

**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 –54 часа

## 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 сложных десертов	<ul style="list-style-type: none"><li>• проверять органолептическим способом качество продуктов;</li><li>• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов</li><li>• использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов</li><li>• оценивать качество холодных и горячих десертов</li><li>• выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li></ul>

**2.2. 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.

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

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 9.1	Готовить сложные холодные десерты
ПК 9.2	Готовить сложные горячие десерты
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 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ

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

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Производственная практика часов</b>
ПК 9.1	Раздел 1 Тема 9.1 Приготовление сложных холодных десертов	<b>36</b>
ПК 9.2	Раздел 2 Тема 9.2 Приготовление сложных горячих десертов	<b>18</b>
<b>Всего:</b>		<b>54</b>

### 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. 09. Приготовление сложных десертов</b>		<b>54</b>	
<b>Раздел 1</b>			
<b>Тема 9.1 Приготовление сложных холодных десертов</b>		<b>36</b>	
<b><u>Виды работ:</u> выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов</b>			
Тема 1.1 Выбор основного сырья, дополнительных ингредиентов используемых для приготовления холодных десертов	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Приготовление салатов: фруктовых, ягодных, шоколадных.	6	3
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Приготовление желированных десертов: мусс из плодов, ягод, цитрусовых; самбук яблочный, абрикосовый; пана-котта. Оценка качества готовых блюд.	12	3
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сложных десертов. Приготовление крема, парфе, бланманже. Оценка качества готовых блюд.	12	3



	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сложных десертов. Приготовление чизкейка, тирамису. Оценка качества готовых блюд.	6	3
<b>Раздел 2</b> <b>Тема 9.2 Приготовление сложных горячих десертов</b>		18	
Тема 2.1 Подготовка продуктов для приготовления горячих десертов.	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление суфле, пудингов. Оценка качества блюда. Хранение с соблюдением санитарного режима.	12	3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6	3
<b>Итого</b>		54	

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарного производства», учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления кулинарного производства»: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, обучающие фильмы, муляжи.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, колонки, компьютер, экран.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

1. Технологическое (механическое) оборудование: взбивальная машина, тестомесильная машина, миксеры.
2. Тепловое оборудование: плиты электрические, жарочные шкафы, СВЧ-печь.
3. Холодильное оборудование: холодильник бытовой, холодильный шкаф.
4. Вспомогательное оборудование: производственные столы, стеллажи, шкафы, весы, моечные ванны, раковина, вытяжка.
5. Плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения.

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

1 . Анфимова Н.А., Л.Л.Татарская, Т.И. Захарова «Кулинария»/ М.: «Экономика» 2005. - 290 с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /Ростов на Дону: Феникс, 2015.-374с.
3. Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
4. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания»/ Москва «ВШ» - 2005. — 116с.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. «Торты, пирожные и десерты»: учебное пособие/М.:ИЦ «Академия», 2014.-80 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2011. – 320с.
7. Матюхина З.П., Э.П.Королькова, С.П.Ащеулова «Пищевые продукты товароведение »/ М.: «Экономика» 2007. — 232с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. - 7-е издание, / М: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.
9. Ратушный А.С., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ М.: Экономика, 1983. -715с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Ростов на Дону:Феникс, 2013. - 373с. (Среднее профессиональное образование).
11. Успенская Н.Р. «Практическое пособие для повара»/ М.: «Экономика» 1983.
12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/М.: ИЗ «Академия»,2013.-304 с.

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

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

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p><b>ПК 9.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</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> <p><b>ОК.7</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие и правильность подготовленной технологической документации.</li> <li>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</li> <li>- Верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, кремов, парфе, сорбетов, пана-коты, бланманже, тирамису, чизкейка.</li> <li>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>- Последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления.</li> <li>- Рациональность распределения рабочего времени.</li> <li>- Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе.</li> <li>- Соблюдение правил проведения бракеража.</li> <li>- Использование различных технологий приготовления и</li> </ul>

	оформления сложных холодных десертов.
<p><b>ПК 9.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</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> <p><b>ОК.7</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие и правильность подготовленной технологической документации.</li> <li>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда.</li> <li>- Верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</li> <li>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>- Последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления.</li> <li>- Рациональность распределения рабочего времени.</li> <li>- Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</li> <li>- Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе.</li> <li>- Соблюдение правил проведения бракеража.</li> <li>- Использование различных технологий приготовления и оформления сложных горячих десертов.</li> </ul>