

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

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУРК «РКИ»


А.Н. Загорюлькин
«14» _____ 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Для программы 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» 14 2014 г.
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак, 2014

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013 №798

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:

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения

Макарецв Олег Анатольевич - мастер производств

Содержание

	Стр.
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	9
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	12

1. 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 (260807.01) 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	- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<ul style="list-style-type: none"> -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 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, руково-

	дством, 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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 7.1.	Раздел 1 МДК 07 Приготовления и оформление простых горячих и холодных сладких блюд	6
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		18

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
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков		18	
<i>Виды работ: выполнение технологических операций при подготовке сырья, приготовление и оформление сладких блюд</i>			
Раздел 1 Тема 7.1 Приготовления и оформление простых горячих и холодных сладких блюд	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. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные, яблоки в тесте жареные. Правила охлаждения и хранения сладких блюд, проведение бракеража. Температурный режим хранения, отпуск.	6	2
Раздел 2 Тема 7.2 Приготовления простых горячих напитков	2. Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности, подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад. Требование к качеству. Правила проведения бракеража.	6	2
Раздел 3 Тема 7.3 Приготовления и оформление простых холодных напитков	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, из плодов шиповника, крющон клубничный	6	2
Всего		18	

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;

- компьютер;

- 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:

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»

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»

8. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для

предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2011г. – 680 с.

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.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучаю-

щихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики 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>	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>
<p>ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и со-</p>	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в</p>

<p>циальную 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>соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>
<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>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</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>Соблюдение правил внутреннего распорядка.</p>
---	--