

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИИ»
_____ А.Н. Загорюлькин
«14» _____ 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 09. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

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» 12 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:

Загорюлькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна – методист, преподаватель

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель специальных дисциплин

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

Макарцев Олег Анатольевич – мастер производственного обучения

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	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(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 учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление, оформление сложных холодных и горячих десертов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих десертов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов
- оценивать качество холодных и горячих десертов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

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

Всего –36 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 сложных десертов.	- проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих десертов; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов -оценивать качество холодных и горячих десертов; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

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 сложных десертов

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 9.1	Готовить сложные холодные десерты.
ПК 9.2	Готовить сложные горячие десерты.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 9.1	Раздел 1 Тема 9.1 Приготовление сложных холодных десертов	18

ПК 9.2	Раздел 2 Тема 9.2 Приготовление сложных горячих десертов	18
Всего		36

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 09. Приготовление сложных десертов		36	
Раздел 1 Тема 9.1 Приготовление сложных холодных десертов		18	
Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов			
	1. Приготовление сложных холодных десертов: муссы, самбук, кремы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных десертов. Оценка качества холодных десертов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	2
	2. Приготовление сложных холодных десертов: пана-кота, парфе, сорбет, фруктовые салаты. Оформление и отделка сложных холодных десертов, использование различных технологий приготовления и оформления холодных десертов. Температура подачи блюд.	6	2
	3. Приготовление сложных холодных десертов: чизкейк, тирамису. Оценка качества холодных десертов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	2
Раздел 2 Тема 9.2 Приготовление сложных горячих десертов		18	
Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов			
	4. Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудинги. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и подачи сложных горячих десертов.	6	2
	5. Приготовление сложных горячих десертов: овощные кексы, шоколадно-фруктовое фондю. Требования к качеству блюд, оформление и отпуск.	6	2

	6. Приготовление сложных горячих десертов: чизкейк, десерты фламбе. Оценивание качества готовых блюд органолептическим способом, соблюдение температурного и санитарного режима, бракераж, отпуск.	6	2
Всего		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
2. Анфимова Н.А. Кулинария 2013 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»
7. 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.

Электронные источники:

1. Зайцева И.А. Чизкейки и штрудели [Электронный ресурс]/ Зайцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39995>.— ЭБС «IPRbooks».
2. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2014.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2014.— 600 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41342>.— 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)

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 знаниями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, 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 мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК. 9.1 Приготовление сложных холодных десертов</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. - Правильная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда. - Верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сложных холодных десертов. - Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. - Последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления. - Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. -Соблюдение правил проведения бракеража. - Использование различных технологий приготовления и оформления сложных холодных десертов.

<p>ПК 9.2 Приготовление сложных горячих десертов</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>ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие и правильность подготовленной технологической документации. - Правильная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда. - Верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сложных горячих десертов. - Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. - Последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления. - Соблюдение правил проведения бракеража. - Использование различных технологий приготовления и оформления сложных горячих десертов. <p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>
---	---