

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и
напитков**

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии
[подпись] /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
[подпись] /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 2021 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК [подпись] О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 2022 / 2023 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2022 г.
Председатель МК [подпись] О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от «__» ____ 20__ г.
Председатель МК _____

Составители:

Полуэктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Кантанисова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО
ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Л.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер,
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее-ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление сладких блюд и напитков.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление сладких блюд и напитков.

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;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 1 неделя, 30 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
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.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление сладких блюд и напитков.	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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 7.1.-7.3.	ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.	30 (1)	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1-7.3.	<i>Раздел 1. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд.</i>	12
		1. Органолептическая оценка качества продуктов необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, а также дополнительных ингредиентов. Использование инвентаря и технологического оборудования при обработке и подготовке продуктов необходимых для приготовления сладких блюд, а также дополнительных ингредиентов.	6
		2. Использование инвентаря и технологического оборудования для приготовления сладких блюд и напитков. Использование различных технологий приготовления сладких блюд и напитков с учетом требований к качеству и безопасности готовой продукции.	6

		Раздел 2. Приготовление горячих и холодных напитков.	12
		3. Приготовление сладких блюд и напитков. Определение органолептическим способом правильности приготовления сладких блюд и напитков. Охлаждение, замораживание, вакуумирование готовых сладких блюд и напитков.	6
		4. Сервировка и оформление сладких блюд и напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении сладких блюд и напитков, предназначенных для реализации. Соблюдение температурного и временного режима при подаче напитков.	6
		5. Дифференцированный зачет.	6
		Всего:	30

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии)»).

- Примерная программа профессионального модуля ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- технологические инструкционные карты.
- сборник рецептов, калькуляционные карты

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Учебный кулинарный цех»

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлаг; сито для протирания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос. 2012г
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр Гриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2013
3. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>
5. <http://cook-food.ru>
6. <http://kul.my1.ru/pub> «Кулинарные рецепты»
7. www.eda-server.ru «Видеорецепты»

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса; - приготовление холодных и горячих сладких блюд в соответствии с ученической нормой времени 	-оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 7.2.Готовить простые горячие напитки.	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса; - приготовление горячих напитков в соответствии с ученической нормой времени; - определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 	- оценка выполнения работ на учебной практике.

	технологическим требованиям к горячим напиткам	
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления холодных и горячих сладких блюд требованиям технологического процесса; - приготовление холодных напитков в соответствии с ученической нормой времени; - определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным напиткам 	- оценка выполнения работ на учебной практике.

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - оценка эффективности и качества выполнения. 	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- работа на современном технологическом оборудовании</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	