

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ**

---

*(вид практики)*

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

**19.01.17 Повар, кондитер**


---

*(код, наименование профессии/специальности)*

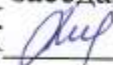
РАССМОТРЕНА  
Методической комиссией  
пищевой промышленности и  
ресторанного обслуживания

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

Протокол № 2  
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии  
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР  
 /Меренкова Е.В.

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

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Составители:

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

Кантанистова 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.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

## 1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.

Программа производственной 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 производственной 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 производственную практику:**

Всего 1 неделя, 35 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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.

профессиональных компетенций (ПК)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2	Готовить и оформлять простые горячие напитки.
	ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на производственную практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 7.1-7.3	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков.	1 (35)	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	1. Организация рабочего места, подбор оборудования, инвентаря. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	7
		2.Замачивание желатина, агара-агара, желирование. Приготовление желе, мусса, самбука, крема.	7
		3.Приготовление горячих жареных сладких блюд.	7
		4. Приготовление сладких запеченных блюд, холодных и горячих напитков.	7
		5.Дифференцированный зачет.	7
		Всего:	35

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной практики.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Программа производственной практики реализуется на производстве:

#### **Оборудование:**

- 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; дуршлага; 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 рецептур 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:// povary.ru](http://povary.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](http://www.eda-server.ru) «Видеорецепты»

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательного 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.

Требования к руководителям практики от организации:

Руководители производственной практикой от организации должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии.

#### **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 производственной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем производственной практики в процессе выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

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

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

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

<b>Освоенные общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках.	Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	

<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>Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Эффективное взаимодействие с студентами, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>Участие в проведении военно-полевых сборов. Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	