

ОДОБРЕНА

Методическим советом

(название цикловой комиссии)

Протокол №__ «__»_____ 20__ г.

Председатель Методического совета

Разработана на основе

Федерального государственного
образовательного стандарта
по профессии НПО

Зам. директора по УПР

Составитель: мастер п/о Лукьянова Н.А.

Рецензент:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 260807 Повар, кондитер

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» (ПМ 7.1).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен 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;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 12 часов

2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ

Наименование темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
Технология приготовления сладких блюд	Приготовление и оформление сладких блюд. Компот из плодов консервированных, компот из смеси сухофруктов, кисель из клюквы, кисель молочный, желе из лимонов, мусс яблочный (на манной крупе), суфле ванильное, пудинг сухарный, гренки с плодами и ягодами.	6	3
Технология приготовления напитков	Приготовление и оформление горячих и холодных напитков. Чай заварка, чай с лимоном, чай с молоком, кофе черный с молоком, кофе на сгущенном молоке, какао с молоком, напиток из шиповника, квас хлебный из экстракта, коктейль молочный ягодный с мороженым.	6	3

Всего

12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха (лаборатории)

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, проектор, экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, пароконвектомат, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, холодильники, миксер, блендер, ножи для нарезки различных продуктов, гастроемкости, кухонный инвентарь, столовая посуда, кухонная наплитная посуда, противни и формы для запекания, разливные ложки и соусники, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Кулинария: учебное пособие для нач.проф.образов./Н.А.Анфимова.-М. Издательский центр «Академия», 2010.
2. Кулинария: учебное пособие для нач.поф.образов. /Т.А.Качурина.-М.: Издательский центр «Академия», 2007.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источник

1. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач.проф.образов./ Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина. – М.: издательский центр «Академия», 2008.
2. Кулинария. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач.проф.образов./Т.А.Качурина,- М.: издательский центр «Академия», 2008.
3. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для нач.проф.образов./ С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005.

5. Пособие для повара: учебное пособие для нач.проф.образов./ Л.Н.Сопина. – 4-е изд.стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
6. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач.проф.образов. / Н.Э.Харченко. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
2. «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- 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;- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.