Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 6.04.2016г
Председатель методического совета
Шубина А.Н._____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Андреева М.А._____
«06» 04 2016 г.

Рабочая программа производственной практики
ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии естественнонаучного профиля

19.01.17 Повар, кондитер

Согласовано
Директор ООО «Меркурий»
_____ А.Б.Мартьянов

ИГАРКА, 2016

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:
Лукьянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 11 от «06» апреля 2016 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
7.2. Готовить простые горячие напитки.
7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

11.2. Место производственной практики по профессиональному модулю практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовление 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;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

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;
- температуру подачи сладких блюд и напитков;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;

- температурный режим и правила охлаждения, хранения сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Код компетенции	Содержание тем	Кол – во часов	Уровень освоения
ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3	Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Апельсины с сахаром, Малина быстрозамороженная с сиропом, Бананы с молоком, Чернослив со взбитой сметаной, Груша в сиропе.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению холодных сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Компот из свежих яблок, Компот из смеси сухофруктов, Кисель из яблок с клюквой, Кисель из кураги, Кисель из клюквы (густой), Кисель молочный, Кисель овсяный.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению холодных сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Желе из лимонов, Желе из ягодного сока, Желе из молока, Желе многослой-ное, Мусс клюквенный, Мусс яблочный на манной крупе.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению холодных сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Самбук яблочный, Суфле шоколадное, Суфле плодовое, Крем кофейный, Крем ванильный из сметаны.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению холодных сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Крем из цитрусовых, Крем из варенья, Сливки взбитые, Крем творожный, Десерт творожно-клюквенный, Десерт «Шоколад-ная маркиза».	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению холодных сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Мороженное в ассортименте, Груша в шоколаде, Десерт фруктовый, Яблоки карамелизованные, персики карамелизо-ванные, сиропы для отпуска мороженого.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению горячих сладких блюд. Подготовка сырья, приготовление блюд: Пудинг сухарный, Гренки с плодами и	6	

	ягодами, Яблоки с рисом, Яблоки в тесте жареные, Яблоки в слойке, Шарлотка с яблоками.		
	Подготовка продуктов, приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих напитков. Подготовка сырья, приготовление: Чай-заварка, чай с лимоном, Чай одним чайником, Кофе черный. Кофе на молоке, Кофе на сгущенном молоке, Кофе по-восточному, Кофе черный с мороженым, Кофейный напиток.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению горячих напитков. Подготовка сырья, приготовление: молоко кипяченное, какао с молоком, Какао с мороженым, Шоколад, Шоколад со взбитыми сливками, Крюшон ананасный, Сбитень.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению холодных напитков. Подготовка сырья, приготовление: Молочный прохладительный напиток с ягодным соком, Напиток апельсиновый, Напиток клюквенный, Напиток из плодов шиповника, Квас хлебный.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению горячих напитков. Подготовка сырья, приготовление безалкогольных коктейлей в ассортименте.	6	
	Выполнение комплексных работ по приготовлению горячих напитков. Подготовка сырья, приготовление молочных коктейлей в ассортименте.	6	
Всего		72	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в цехах предприятий общественного питания города с использованием их оборудования на основании договоров безвозмездного материального пользования.

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.обазов./ 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. учебное пособие для нач.проф.образов./ [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др.]. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
7. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 частях
8. Сборник рецептур 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 производственной практики осуществляется наставником и мастером производственного обучения в процессе выполнения индивидуальных заданий. Коллективных и комплексных работ в условиях производства

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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;	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения комплексных, коллективных и индивидуальных работ в условиях производства.
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; - температуру подачи сладких блюд и напитков; - требования к качеству сладких блюд и напитков; - температурный режим и правила охлаждения, хранения сладких блюд и напитков; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Оценивание производственной практикам проводится на основании Дневника-отчета по производственной практике, в котором содержатся виды работ на производственной практиках, аттестационный лист, характеристика с места прохождения практики и отчет студента о выполненных работах

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

по производственной практике

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс_____ Группа _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
(полное название)

Руководитель практики от производства _____
_____
(должность, фамилия, имя, отчество)

_____

Руководитель практики от техникума _____
_____
(должность, фамилия, имя, отчество)

Итоговая оценка:_____
М.П. _____
(подпись руководителя практики от техникума)

20 г

УКАЗАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ДНЕВНИКА-ОТЧЕТА

1. Форма дневника-отчета является единой для производственной практики.
2. Дневник-отчет является основным и единственным документом, подтверждающим прохождение студентом практики и усвоения им вопросов, предусмотренных программами.
3. Порядок заполнения дневника-отчета:
   Перед выходом на практику надлежит:
   а) оформить путевку на практику;
   б) Заполнить **раздел 1** *«Выписка из рабочего плана-графика практики»*

В **разделе 2** *«Дневник практики»* в хронологическом порядке практикант записывает в течении всего периода практики выполненные работы.

При переходе с одного вида работ на другой, в соответствии с рабочим планом, каждый непосредственный руководитель практики заверяет своей подписью выполненные практикантом работы под его руководством.

В **разделе 3** *«Описание изученных работ»* практикант записывает технологически процессы выполненных работ, организацию и передовые методы труда, вопросы механизации и автоматизации производственных процессов, применение информационных технологий.

В **разделе 4** руководителями практики от организации и техникума заполняется *«Аттестационный лист»,* содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных компетенций, а также характеристика студента на практике. Дневник-отчет сдается руководителю практики от техникума на следующий день после окончания практики.

4. После проверки руководителем практики от техникума дневник-отчет вкладывается в письменную экзаменационную работу как приложение.

Примечания:

1. Содержание основных разделов дневника-отчета не должно изменяться.
2. Подписи руководителя практики от производства заверяются печатью организации.
3. Срок хранения дневника-отчета вместе с письменной экзаменационной работой в архиве пять лет.

Производственная практика студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования организуется и проводится в соответствии с приказом от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

ВЫПИСКА ИЗ РАБОЧЕГО ПЛАНА-ГРАФИКА ПРАКТИКИ

Производственная практика

№ п/п	Перечень работ подлежащих выполнению	Коды результатов освоения практики ПК, ОК	
		ПК	ОК
1	Устройство на производственную практику. Инструктаж по ТБ и пожарной безопасности при работах; организация рабочего места, знакомство с оборудованием.	ПК7.1 – ПК 7.3, ПК 8.1 – ПК8.6,	ОК1- ОК8
2	Приготовление сладких блюд	ПК7.1	ОК1 – ОК8
3	Приготовление напитков	ПК7.2 – ПК7.3	ОК1 – ОК8
3	Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ПК8.1 - ПК8.3	ОК1 – ОК8
4	Приготовление кондитерских изделий	ПК8.4 – ПК8.6	ОК1 – ОК8

Подпись _____
(руководитель практики от техникума)

М.П. «___» _____ 20 г

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Дата	Наименование выполненных работ

Подпись студента_____
Заверяю: _____
(ФИО руководителя практики от предприятия)

_____
(должность руководителя практики от предприятия)

_____
(подпись руководителя)

М.П. «____» _____ 20 г.

ОПИСАНИЕ ИЗУЧЕНЫХ РАБОТ

(конструкций, технологических процессов, передовых методов труда, механизации и автоматизации производства, выполненных робот, применения информационных технологий)

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Подпись студента_____ «___» _____ 20 г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО студента, № группы, специальность / профессия

_____
_____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

_____

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем времени	Качество выполнения работы	Оценка

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

_____

_____

Дата

Подписи руководителя практики, ответственного лица организации

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКЕ С ОЦЕНКОЙ

Оцениваемые показатели	Граничные критерии оценки		Оценка показателей по 5-бальной шкале
	Отлично	Неудовлетворительно	
Отношение к работе	Ответственно относится к выполнению полученного задания, не допускал(-а) опозданий и про-пусков.	Регулярные опоздания и пропуски. Отношение к работе крайне безответственное.	
Взаимоотношения и эффективность работы как члена коллектива	Коммуникабелен(-льна), быстро адаптируется к выполнению различных работ в коллективе	Отношения с коллегами напряженные, указания наставника не выполняет, любую работу, порученную как члену коллектива пытается переложить на других	
Использования оборудования, инвентаря, приспособлений	Грамотно работает с оборудование, инвентарем и приспособлениями, соблюдая все нормы и приемы работы и правила техники безопасности	Не способен(-на) самостоятельно работать на оборудовании, использовать инвентарь и приспособления	
Выполнение необходимых вычислений	Четко использует технологические и калькуляционные карты и без затруднений выполняет вычисления	Не способен(-на) использовать даже простейшие арифметические действия для получения конкретного результата. Большое число ошибок в вычислениях, требуется доскональная проверка результатов.	
Умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач	Без дополнительных пояснений (указаний) использует знания и умения, полученные при изучении смежных дисциплин	Не способен(-на) использовать знания из разделов смежных дисциплин при решении производственных задач	

Дополнительная характеристика

_____

_____

_____

Средний балл: _____

_____

(должность руководителя практики от организации)

_____ _____

(подпись руководителя практики от организации) (расшифровка подписи)

М.П. «___» _____ 20 г.

ОЦЕНКА ДНЕВНИКА-ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оцениваемые показатели	Граничные критерии оценки		Оценка показателей по 5-бальной шкале
	Отлично	Неудовлетворительно	
Оформление работы	Все материалы оформлены аккуратно, согласно инструкциям	Работа оформлена в высшей степени небрежно	
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной и общей лексикой при сдаче, выбрать рациональные способы выполнения работ	Грамотно отвечает на поставленные вопросы, используя профессиональную лексику. Может обосновать свою точку зрения по проблеме.	Показывает незнание при ответе на вопросы, узкий кругозор, ограниченный словарный запас. Четко выражена неуверенность в ответах и действиях	

Дополнительная характеристика _____
_____
_____
_____
_____
_____

Средний балл _____

Заверяю: _____
(ФИО руководителя практики от техникума)
_____
(должность руководителя практики от техникума)

_____
(подпись руководителя практики от техникума)

«___» _____ 20 г

Итоговая оценка____ _____
_____
(подпись директора техникума)

М.П. «___» _____ 20 г.