

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-18	Рабочая программа ПМ Сладкие блюда и напитки Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ЦК
«Преподавателей и мастеров п/о»

Протокол № 01
« 21 » 09 2018г.

Л. В. Цыбденова
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР/
ответственный за качество

« 09 » 09 2018г.

Л.В. Белых
подпись И.О.Фамилия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Сладкие блюда и напитки

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	2	14

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Гусиноозерский энергетический техникум
г. Гусиноозёрск

Разработчики:
Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ Приготовление сладких блюд и напитков	3	14

СОДЕРЖАНИЕ

	СТ
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	4	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональным компетенциям (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

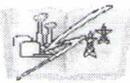
1.2. Цели и задачи практики модуля – требования к результатам освоения практики

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практик профессионального модуля должен:

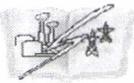
иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд
- приготовления напитков
- технику обработки продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и напитков, температуру подачи;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик профессионального модуля:

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП- 2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	5	14

всего – 108 часов, в том числе:
 учебной практики - 36 часов
 производственной практики – 72 часа.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ Приготовление сладких блюд и напитков	6	14

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практик профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовления сладких блюд и напитков в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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 коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ОК 8	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

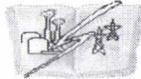


	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП- 2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	7	14

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1.	2	3	4	5
ПК 1.	Раздел 1. Приготовление сладких блюд.	24	24	-
ПК 2, ПК 3.	Раздел 2. Приготовление напитков.	12	12	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72		72
	Всего:	108	36	72



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УИД - ГИ -
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист листов
 всего

ПМ Приготовление сладких блюд и напитков

8

14

3.2.1. Содержание обучения учебной практики профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ учебной и производственной практики.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология приготовления и оформления простых сладких блюд		24	
Тема 1.1. Приготовление холодных сладких блюд	Виды работ:	12	
	1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.		3
	2. Приготовление, оформление и правила подача желированных блюд (муссы, самбуки, желе).		3
Тема 1.2. Приготовление горячих сладких блюд.	Виды работ	12	
	1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.		3
	2. Приготовление, оформление и правила подачи пудингов и запеканок.		3
Раздел 2. Приготовление напитков.		12	
Тема 2.1. Горячие напитки	Виды работ	6	
	1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи горячих напитков с применением различных технологий приготовления и оформления. Чай, кофе, какао, шоколад.		3
Тема 2.1. Холодные напитки	Виды работ	6	
	1. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи холодных напитков: напитки и коктейли, с применением различных технологий приготовления и оформления. Приготовление, подача с использованием различных технологий. Требования к качеству, режим хранения..		3
		Всего	
		36	

**3.2.2.
обучения
практики
модуля**



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ Приготовление сладких блюд и напитков

9

14

**Содержание
производственной
профессионального**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ учебной и производственной практики.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.Технология приготовления и оформления простых сладких блюд		36	
Тема 1.1. Приготовление холодных сладких блюд	Виды работ: 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. 2. Приготовление, оформление и правила подачи холодных сладких блюд с применением различных технологий приготовления и оформления. Натуральные фрукты и ягоды. Кисели, компоты. Желированные блюда (муссы, самбуки, желе)	18	3
Тема 1.2.Приготовление горячих сладких блюд.	Виды работ 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. 2. Приготовление, оформление и правила подачи горячих сладких блюд с применением различных технологий приготовления и оформления. Пудинги. Запеканки, гренки. Яблоки запеченные, фаршированные.	18	3
Раздел 2. Приготовление напитков.		36	
Тема 2.1. Горячие напитки	Виды работ 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи горячих напитков с применением различных технологий приготовления и оформления. Чай, кофе, какао, шоколад.	18	3
Тема 2.1. Холодные напитки	Виды работ 1. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление, оформление и правила подачи холодных напитков с применением различных технологий приготовления и оформления Квас, напитки, морсы и коктейли. Приготовление, подача с использованием различных технологий. Требования к качеству, режим хранения..	18	3
	Всего	108	

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	10	14

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха

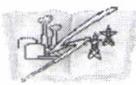
Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы по учебной и производственной практикам модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	11	14

- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

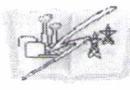
Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

Интернет-ресурсы

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	12	14

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

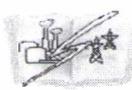
Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю - Приготовление сладких блюд и напитков, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
---	---------------------------------------	---------------------------

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление сладких блюд и напитков</u>	13	14

		оценки
Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд	- <i>экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик.</i>
Готовить простые горячие напитки.	- приготовление простых горячих напитков	- <i>экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик.</i>
Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- приготовление и оформление холодных напитков	- <i>экспертное наблюдение и оценка учебной и производственной практик.</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- <i>экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и в процессе учебной практики</i>
	- участие в профессиональных конкурсах и т.п.	- <i>подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- <i>экспертная оценка решения ситуационных задач</i>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.	- <i>экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля</i>
	- самоанализ и коррекция результатов собственной	- <i>экспертная оценка эффективности и</i>



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ Приготовление сладких блюд и напитков

14

14

	работы	<i>правильности самоанализа собственной практической работы</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<i>-экспертное наблюдение за ходом выполнения практических занятий, и в процессе учебной практики</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	<i>- экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	<i>-экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью</i>
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния	<i>-экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении практических работ, учебной и производственной практик.</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	<i>- экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.</i>