

Приложение V.15.
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа ПП.05 производственной практики
по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ардатов
2018

РАСМОТРЕННО

на заседании методической комиссией
преподавателей спецдисциплин

Протокол № 1

От «31» 08 2018г.

Председатель Чурица Е.Г. Кошечкина

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик:

-Красавина Е.Ю – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный
техникум

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|--|--|
| 1 | Паспорт программы производственной практики | |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики | |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики | |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики | |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | |

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации: повар, кондитер (наименование квалификации) и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

| ВПД | Требования к умениям (практическому опыту) |
|--|--|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента-180

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

-Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

3. Структура и содержание программы производственной практики

3.1. Тематический план

| Наименование профессионального модуля, тем | Виды работ | Объём часов |
|--|---|-------------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 180 |
| Раздел модуля I. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 6 |

| | | |
|--|--|------------------|
| <p>Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i></p> | <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> | <p>6</p> |
| <p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i></p> | <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> | <p>6</p> |
| <p>Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i></p> | <p>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и</p> | <p>12</p> |

| | | |
|---|---|-----------|
| | сроки хранения. | |
| Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i> | Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |
| Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i> | Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |
| Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i> | Приготовление и использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 12 |
| Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i> | Приготовление и использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления | 12 |
| Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i> | Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 12 |
| Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i> | Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. | 12 |

| | | |
|--|---|------------------|
| <p>Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i></p> | <p>Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>12</p> |
| <p>Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i></p> | <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | <p>12</p> |
| <p>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тема 4.1. <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i></p> | <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> | <p>12</p> |
| <p>Тема 4.2. <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i></p> | <p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.</p> | <p>12</p> |

| | | |
|--|---|-------------------|
| <p>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i></p> | <p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> | <p>12</p> |
| <p>Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i></p> | <p>Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p> | <p>12</p> |
| <p>Всего</p> | | <p>180</p> |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4.2. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Областной многопрофильный техникум» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Обучающиеся при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от техникума:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим

- местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
 - оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
 - оценивают результаты выполнения обучающимися программы практики.
- Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бутейкин Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО., М. Академия, 2013 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
2. Кузнецова Л.С. Сидакова М.Ю. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий, М.-Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328.. 2014.
2. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник М. – Академия –246с. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. И.И.Потапова Н.И.Корнеева Изделия из теста 2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
5. Н.Э.Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2013г. Интернет. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. М.Н.Шумилкин Н.И.Дроздов Кондитер. Учебное пособие. 2012г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
7. О.Ивенская Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
8. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 528 с.: 60х90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>
9. Мучные кондитерские изделия функционального назначения [Электронный ресурс]: Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 360 с.: 60х90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-186-7 Режим доступа: <http://znanium.com/>
10. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70х100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>
11. И.Ю.Бурчакова. С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

12. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2018 г

Нормативные документы.

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
- 3.ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
- 4.ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
- 5.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.
Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-2018.html>
2. «Просто вкусно и полезно»
Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-2018.html>
- 3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-2018.html>
4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-2018.html>
5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет. |