

Приложение V.14.
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа УП.05 учебной 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

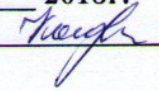
Ардатов
2017

РАСМОТРЕННО

**на заседании методической комиссией
преподавателей спец.дисциплин**

Протокол № 1

От «31» 08 2018г.

Председатель  **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 учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 учебной практики:

-Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента-144

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной 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 поддержание 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 учебной 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		144
Раздел модуля 1. 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>	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 подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья,	6

	<p>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>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>	6
<p>Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i></p>	<p>Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	6
<p>Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i></p>	<p>Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения</p>	12

	технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
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.	6
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	6
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, 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.	6
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.	6

<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>6</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 теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.</p>	<p>12</p>
<p>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации</p>	<p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-</p>	<p>12</p>

<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i></p>	<p>желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>	
<p>Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i></p>	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>12</p>
<p>Всего</p>		<p>144</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

(учебный кулинарный цех)

Рабочее место преподавателя, компьютер, мультимедийный проектор, переносной экран, компьютерные колонки, рабочее место обучающегося, шкаф для столовой посуды, стеллаж для посуды и инвентаря, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы электронные и циферблатные, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер с дополнительными насадками для взбивания, мясорубка электрическая бытовая, мясорубка электрическая производственная, кухонный комбайн для овощи, миксер для коктейлей, кофемашинка, соковыжималка, кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, миксер электрический, набор для карвинга, льдогенератор, тестораскаточная машина, машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитратестер, слайсер ручной, слайсер электрический, кухонный комбайн, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), моечные ванна 4-х секционная, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.

Планетарный миксер.

Лаборатория Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя, компьютер, мультимедийный проектор, переносной экран, компьютерные колонки, рабочее место обучающегося, шкаф для столовой посуды, стеллаж для посуды и инвентаря, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), мясорубка электрическая бытовая, мясорубка электрическая производственная, электрические плиты, электроводонагреватель, электросковорода, электромармит, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, соковыжималки, весы циферблатные, весы электронные, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, моечная ванна 4-х секционная, кухонный комбайн с насадкой для раскатывания теста, кухонный комбайн, термометр со щупом, термометр инфракрасный, газовая горелка для карамелизации, льдогенератор, тестораскаточная машина, фритюрница, пресс для пиццы, машина для вакуумной упаковки, вафельница электрическая, прибор для приготовления сладкой ваты, блендер, овоскоп, доска деревянная для работы с тестом, доски разделочные, кондитерские шприцы, формы силиконовые, набор противней, электрический блендер, электрическая хлебопечка, производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, столовые приборы.

Планетарный миксер.

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. 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.: 60x90 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.: 60x90 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.: 70x100 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/zhurnalvi/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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной 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.