**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**

**2019**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАСМОТРЕННО****на заседании методической комиссией****преподавателей проф.дисциплин и мастеров п/о****Протокол №\_\_\_\_****От «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г.**  |  |

**Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Г. Кошечкина**

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Разработчик:

Красавина Елена Юрьевна, преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

СОДЕРЖАНИЕ

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

 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

 ПРАКТИКИ

1. Область применения программы**:**

Рабочая программа производственной практики является частью ООП 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. Цели и задачи производственной практики:
* формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ООП 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. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

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

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики

является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ООП 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 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 *1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | 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.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | 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** |
| ***Тема 1.3.****Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов*  | 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** |
| **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ***Тема 2.1.*** *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | 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 2.2.*** *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | 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 сроки хранения. | **12** |
| ***Тема 2.3.****Приготовление глазури* | Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **12** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | 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.*** *Приготовление сахарной мастики и марципана* | Приготовление и использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | **12** |
| ***Тема 2.6.****Приготовление посыпок и крошки*  | Приготовление ииспользование 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.*** *Классификация и**ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | Приготовление тестаиз 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.*** *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | Приготовления, 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** |
| ***Тема 3.3.*** *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | 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. | **12** |
| ***Тема 3.4.****Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | 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. | **12** |
| **Раздел 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.***Тема 4.1.*** *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | 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. | **12** |
| ***Тема 4.2.*** *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента*  | 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. | **12** |
| **Раздел 5.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.***Тема 5.1.*** *Изготовление и оформление пирожных* | 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. | **12** |
| ***Тема 5.2.*** *Изготовление и оформление тортов* | 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.Дифференцированный зачет. | **12** |
| **Всего** |  | **180** |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ООП. 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 ООП 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.

* 1. **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.

* + 1. **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 профессии43.01.09. 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 сними составляют рабочую программу проведенияпрактики;
* 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 программыпрактики.

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, 2016 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/>

3. Технология приготовления пищи: Учебное пособие СПО /[Рагель Светлана Ивановна](https://new.znanium.com/catalog/author-books?ref=fb406c0d-369f-11e9-a56f-90b11c31de4c)

- Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](https://new.znanium.com/catalog/publisher-books?ref=883ab3d6-6835-11e6-93a4-90b11c31de4c), 2018. - 570 с. ISBN 978-5-9776-0219-8<http://znanium.com/>

**Дополнительная литература**

1.Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2015. http://znanium.com/

 2.В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник М. – Академия –246с. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3. Н.Э.Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2015г. Интернет. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4.О.Ивенская Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

5.Функциональные пищевые ингридиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий  [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 528 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>

6.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/>

7.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/>

8. 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.

9. 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](https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-%202-2018.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 прозводственной практикидифференцированный зачет. |