

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

2020 - 2021 учебные годы

г. Маркс, 2020 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МК»

 Гребнева Е.В.
«__» _____ 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 Гостева И.Ю.
«__» _____ 2020 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК сферы общественного
питания

протокол № 1 от 27 августа 2020 г.

Председатель  Горбатова Г.В.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Составитель:

Тихонова Т.И. мастер производственного
обучения ГАПОУ СО «Марковский
политехнический колледж»

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации повар, кондитер и основных видах деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики: учебная практика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности

Требования к результатам освоения учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии.

Требования к умениям:

- Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места;
- выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.05 - 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам деятельности (ОВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.2.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 5.1. -5.6.	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	-Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	Тема 1. Отработка практических умений организации рабочего места кондитера.	6
			Тема 2. Отработка практических умений приготовления отделочных полуфабрикатов.	54
			Тема 3 . Отработка практических умений приготовления хлебобулочных изделий.	66
			Тема 4. Отработка практических умений приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	66
			Тема 5. Отработка практических умений приготовления и оформления тортов и пирожных.	24
			Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	2
Всего часов				216

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		216	
Виды работ:	<p>Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>		
Тема 1. Отработка практических умений организации рабочего места кондитера.	<p>Содержание</p> <p>1 Отработка практических умений организации рабочего места кондитера.</p>	<p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p> <p>3</p>
Тема 2. Отработка практических умений приготовления отделочных полуфабрикатов.	<p>Содержание</p> <p>2 Отработка практических умений приготовления сиропов для промочки и глазирования.</p> <p>3 Отработка практических умений приготовления помад.</p> <p>4 Отработка практических умений приготовления фаршей и начинок.</p> <p>5 Отработка практических умений приготовления сливочных кремов.</p> <p>6 Отработка практических умений приготовления белковых кремов.</p> <p>7 Отработка практических умений приготовления заварных кремов.</p> <p>8 Отработка практических умений приготовления кремов из сливок, из сыра.</p>	<p>54</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>

	9	Отработка практических умений приготовления глазурей.	6	3
	10	Отработка практических умений приготовления карамели.	6	3
Тема 3. Отработка практических умений приготовления хлебобулочных изделий.	Содержание		66	3
	1	Отработка практических умений приготовления хлеба из пшеничной муки.	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления хлеба с наполнителями.	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления хлеба из ржаной , ржано-пшеничной муки.	6	3
	4	Отработка практических умений приготовления булочных изделий.	6	3
	5	Отработка практических умений приготовления булочных изделий.	6	3
	6	Отработка практических умений приготовления сдобы фигурной.	6	3
	7	Отработка практических умений приготовления назук.	6	3
	8	Отработка практических умений приготовления пирожков и пирогов печеных.	6	3
	9	Отработка практических умений приготовления пирожков с разными начинками жареных.	6	3
	10	Отработка практических умений приготовления кексов, куличей, бабы.	6	3
	11	Отработка практических умений приготовления блинов и оладий.	6	3
Тема 4. Отработка практических умений приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	Содержание		66	3
	1	Отработка практических умений приготовления пряников, коврижек.	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления изделий из вафельного теста.	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления изделий из сдобного пресного теста.	6	3
	4	Отработка практических умений приготовления печенья из песочного теста.	6	3
	5	Отработка практических умений приготовления изделий из заварного теста.	6	3
	6	Отработка практических умений приготовления изделий из слоёного теста.	6	3

	7	Отработка практических умений приготовления бисквитного теста.	6	3
	8	Отработка практических умений приготовления изделий из миндального, воздушно-орехового теста.	6	3
	9	Отработка практических умений приготовления изделий из крошковых полуфабрикатов.	6	3
	10	Отработка практических умений приготовления изделий из сухих смесей промышленного производства.	6	3
	11	Отработка практических умений приготовления изделий с пониженной калорийностью.	6	3
Тема 5. Отработка практических умений приготовления и оформления тортов и пирожных.	Содержание		24	3
	1	Отработка практических умений приготовления бисквитных тортов и пирожных.	6	3
	2	Отработка практических умений приготовления песочных тортов и пирожных.	6	3
	3	Отработка практических умений приготовления комбинированных тортов и пирожных.	6	3
	4	Отработка практических умений приготовления крошковых тортов и пирожных.	4	3
Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)			2	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной практики имеется в наличии :

Учебный кулинарно - кондитерский цех,
лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оснащение учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству студентов;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству студентов;
комплект учебно-методической документации;

Компьютер в комплекте, нетбук, экран,

мультимедийное оборудование,

универсальный УМК,

обучающие диски, муляжи,

натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина PhilipsSAECORI 9755

фритюрница TefalFF1024
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
Блендер электрический,
Мясорубка электрическая,
Соковыжималка (универсальная),
Кофемолка,
Кофеварка,
Набор инструментов для карвинга,
Вспомогательное оборудование:
Стол производственный,
Стеллаж передвижной,
Моечная ванна трехсекционная,
Сушилка для посуды.
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
Сковороды, гриль-сковорода,
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,
Миски нержавеющей сталь, сито,
Лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей
«поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок
(различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный
стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф –
буфет, противни, скребки пластиковые,
металлические, кисти силиконовые,

4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Федеральный закон об образовании
- 2.ФГОС по профессии повар, кондитер.
- 3.Качурина Т.Н. « Кулинария» М.: Издательский центр «Академия», 2019г
- 4.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия, 2019г.
- 5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2019 г.
- 6.Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2017г.
- 7.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного

питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г..

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Школа гастронома» 2018г.

2. Электронные учебники

3. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.

Электронные ресурсы.

1. <http://webspoon.ru/receipt/>

2. lublugotovit.ru/O_nas.html

3. say7.info/cook

5. POVARENOK.RU .

6. kuharka.ru/talk

7. liveinternet.ru/users/fsvetok

Сайты кулинарных телепередач

1tv.ru/sprojects - " edimdoma.ru - "Едим дома" от Юлии Высоцкой

ntv.ru/peredacha/poedinok – (Кулинарный поединок)

domashniy.ru – (Спросите повара)

smak.ua (Смак)

coolmenu.ru – (Видео рецепты)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения, имеющими среднее профессиональное

образование или высшее образовании, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, профессиональному модулю.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ВД	Требования к умениям
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

