

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 – 2021 учебный год

г. Маркс, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
Требнева Е.В.
« 16 » _____ 2020 г.



СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УНР
Гостева И.Ю.

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК Сферы
общественного питания
протокол № 01 от 27.09.2020
Председатель
Горбатова Г.В.

Составитель:

Рабочая программа учебной практики
ПМ. 05 Организация и ведение
процессов приготовления,
оформления и подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий сложного
ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания
разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО
утвержденного Приказом
Министерства образования и науки
РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.
по специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

Горбатова Г.В., преподаватель
специальных дисциплин первой
квалификационной категории
ГАПОУ СО «МПК»

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 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики: учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности.

Требования к результатам освоения учебной практики:

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по специальности.

Требования к умениям:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование,

выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; -расчет сырья; -механическая кулинарная подготовка и обработка сырья; -приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Тема 1.1. Организация и ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	12
			Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	24
			Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18
			Тема 1.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	16
			Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2
			Всего часов	72

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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:		72		
Виды работ: -организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; -расчет сырья; -механическая кулинарная подготовка и обработка сырья; -приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.				
Тема 1.1. Организация и ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .	Содержание	12		
	1.	Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.	6	2
	2.	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание	24		
	1.	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	6	2
	2.	Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	6	

	3.	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.	6	
	4.	Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.	6	
Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание		18	
	1.	Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.	6	2
	2.	Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов.	6	
	3.	Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.	6	
Тема 1.4. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Содержание		18	
	1.	Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных.	6	2
	2.	Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.	6	
	3.	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных.	4	
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).		2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики имеются кабинеты:

- «Технологии кулинарного и кондитерского производства»;
- «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»;
- «Организации хранения и контроля запасов сырья»;
- «Организации обслуживания».

Лаборатории:

- «Учебный кондитерский цех»;
- «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- 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 ;
- Плита индукционная 4-х комфорочная -1;
- Пароконвектомат – 1;
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:

- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»
- Механическое оборудование:
 - Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
 - шкаф жарочно – пекарный,
 - шкаф – жарочный,
 - микроволновая печь,
 - плита электрическая
 - кофемашина Philips SAECO RI 9755
 - фритюрница Tefal FF1024
 - 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.

Инструмент, 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,
- Скребки металлические,

- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

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

Основные источники для преподавателя:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: ИЦ «Академия», 2016 г.
2. Ермилова С.В.- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для СПО.- М: ИЦ «Академия», 2015 г.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 32

Основные источники для студента:

1. Кузнецова Л.С.- Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для СПО.- М: «Академия», 2015 г.

2.Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие – Ростов н/Дону: Феникс, 2015. – 318с.

3.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160с.

Дополнительные источники:

1.Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2015.- 336с.

2.Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. – 160 с.

3.Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 96 с.

4.Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. – М.: Академия, 2016. – 96 с.

5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2015. – 192 с.

6.Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2016 . – 112 с.

Электронные ресурсы.

a. <http://eda.server.ru>

b. <http://supercook.ru>

c. <http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

Сайты кулинарных телепередач

1tv.ru/projects - " 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 преподавателями профессионального цикла концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики осуществляется преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, модулю. Преподаватели, 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).

ОВД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.