


Утверждаю:

« 01 » 09 2023г.

Зам. директора по УПР

 Суровцов О.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**  
**(в форме производственной 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, кондитерское дело

2023 г.

Программа практической подготовке (в форме производственной практики)  
разработана на основе Федерального государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего профессионального образования,  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

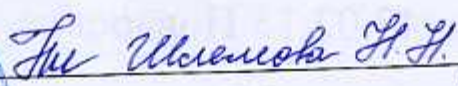
Организация-разработчик: ГБПОУ «Юрюзанский технологический  
техникум»

Разработчик:  Педаи Г. Е. преподаватель 

(Указать ФИО и должность разработчиков)



Согласовано:

 Л. Л. Ушаков директор ООО «Синегорье»

(подпись)

(ФИО)

(занимаемая должность, место работы)

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики.....	4
2.	Результаты освоения программы учебной практики.....	6
3.	Тематический план и содержание учебной практики.....	7
4.	Условия реализации программы учебной практики.....	8
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии (специальности) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## Цели и задачи учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемому профессиональному модулю, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм

## Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны иметь практический опыт:

ВПД	Показатели характеризующие наличие практического опыта
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
МДК 05.02. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

<p>кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
---	---

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является форсированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Код	Наименование результата обучения
ВД 5	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
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
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 рецептур 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.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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Тема 1	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	12
Тема 2	Приготовление праздничного хлеба.	12
Тема 3	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	12
Тема 4	Приготовление праздничных тортов.	12
Тема 5	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	12
Тема 6	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	12
	Всего часов	72

*Указываются темы учебной практики соответствующего профессионального модуля. По каждой теме описывается содержание учебного материала. Объем часов определяется по каждой позиции столбца*

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **4.1 Требования к условиям проведения учебной практики**

**Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие** лаборатории по профессии «Повар, кондитер», где располагаются рабочее место преподавателя спецдисциплин, рабочие места обучающихся.

#### **Оснащение:**

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы настольные, овощерезка, электромясорубка, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.
- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, весы настольные, производственный инвентарь, посуда;
- автоматизированное рабочее место преподавателя.

#### **4.2 Общие требования к организации учебной практики**

**Учебная практика проводится** преподавателем спецдисциплин. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями

#### **4.3 Кадровое обеспечение**

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



## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем спецдисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике</i>
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	