

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель предприятия


« 31 » 08 2023 г.
Менжитский Р.А.

Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

/Менжитский Р.А./

« 31 » 08 2023 г.

Программа производственной практики

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

43.01.09 Повар, кондитер

Сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС

Канск,

2023 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом №1569 от 09.12.2016 г., Министерства образования и науки РФ, входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм № 4489 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №1 от 28.03.2017 г.)

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Разработчики:

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории
Мельникова Т.А., мастер производственного обучения

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики являются:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций:

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

2. Задачи производственной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

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

уметь: 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;

6. Структура и содержание производственной практики

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

Общая трудоемкость производственной практики составляет 432 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Формы текуще- го конт- роля
1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-72 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообраз-	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разно-	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изде-	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда

			образ- ного ассор- тимен- та	ного ассор- тимен- та	лий раз- нооб- раз- ного ассо- рти- мента	
2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобу- лочных, мучных кондитерских изделий-108час	Вводный инструк- таж. Инструк- таж по органи- зации рабочего места и безопас- ности труда	Приго- товле- ние, офор- мление и под- готов- ка к реали- зации муч- ных конди- терс- ких изде- лий	Твор- ческое офор- мле- ние, подго- товка к реали- зации муч- ных конди- терс- ких изде- лий разно-	Твор- чес- кое офо- рмле- ние, под- гото- вка к реа- лиза- ции муч- ных кон- дите- рских	эксперт- ное на- блюде- ние за выпол- нением самосто- ятельной работы.

			разно- образ- ного ассор- тимен- та	образ- ного ассор- тимен- та	изде- лий раз- нооб- раз- ного ассо- рти- мента	
3	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента-96 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разно-	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда

			разно- образ- ного ассор- тимен- та	образ- ного ассор- тимен- та	изде- лий раз- нооб- раз- ного ассо- рти- мента	
5	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента-72 часа	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообраз-	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

			разно- образ- ного ассор- тимен- та	образ- ного ассор- тимен- та	изде- лий раз- нооб- раз- ного ассо- рти- мента	
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента-78 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообраз-	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

			разно- образ- ного ассор- тимен- та	образ- ного ассор- тимен- та	изде- лий раз- нооб- раз- ного ассо- рти- мента	
	Дифференцированный зачёт		6 час			

7. Форма промежуточной аттестации по итогам практики:
Дифференцированный зачёт

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики
Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.- М.: академия, 2024
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024

Дополнительная литература:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Академия, 2017

Электронные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.- М.: Академия, 2022 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Реализация программы ПП ПМ. 05 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха
(Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;

Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Куттер;
Процессор кухонный;
Овощерезка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный ;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Производственный стол с мраморным покрытием;
Моечная ванна;
Стеллаж передвижной;
Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Разделочные доски;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Гастроемкости
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито;
Сито конусообразное(шенуа) .

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09** Повар, кондитер.

Автор (ы): Т.И. Хайлова, Мельникова Т.А
Рецензент (ы) _____

Программа одобрена на заседании методической комиссии повар, кондитер

От 11.04.2023 года, протокол № 5

