

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

Согласовано:
Руководитель предприятия



Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
/Менжитский Р.А./
«30» 08 2023 г.

Программа учебной 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
Повар .Кондите

Канск,

2023 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента__разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 44898 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО»

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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

Требования к знаниям, умениям:

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
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;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

и общих компетенций (ОК):

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. Форма проведения учебной практики:

прикладная

4. Место и время проведения учебной практики:

Учебная кухня ресторана

«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

согласно графика учебно-производственных работ и расписания занятий.

5. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения учебной практики.

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

6. Структура и содержание учебной практики

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-12 час					

1	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда 45 мин	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов заправочных 1ч30м	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов пюре заправочных 1ч30мин	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов молочных, сладких 1ч30мин	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-18час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Приготовление соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирован	Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной

		45 мин	2ч15мин	ие, упаковк а для отпуска на вынос или транспо ртирова ния горячих соусов	регион альных вегета рианск их, диетич еских соусов	работы.
3	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента-24 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда 45 мин	Первичная обработка нарезка клубнеплодов. 2ч15мин	Первичная обработка, нарезка и корнеплодов 1ч30мин	Первичная обработка, нарезка и плодов и пряностей 1ч30мин	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
5	Раздел модуля 4. Изготовление,	Вводный	Пригото	Творчес	Творче	Экспертное

	творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента-24 часа	инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда 45 мин	вление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 2ч15мин	кое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 1ч30мин	ское оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 1ч30мин	наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента-24 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.

		45 мин	изделий разнооб разного ассорти мента 2ч15мин	изделий разнооб разного ассорти мента 1ч30мин	ерских издели й разноо бразно го ассорт имента 1ч30м ин	
	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 рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Реализация программы УП 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

