

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОГБПОУ «АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**


**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

пос. совхоза «Селезневский»
2020 г.

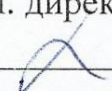
Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

СОГЛАСОВАНО


В.А. Храмцов
«28» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

Н.Н. Морохова
«28» августа 2020 г.

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

Автор: Родина М.А., преподаватель ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

Рецензенты:

Козловцева Н.С., преподаватель ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

Храмцов В.А., шеф-повар кафе «Виса»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии по специальностям Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), Технология общественного питания и профессии Повар, кондитер.

Протокол № 11 от 25.06.2020

Председатель цикловой комиссии  Л. А. Яковлева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код

название

в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia,

В части освоения основного вида деятельности (ВД): **ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**

Результатами освоения программы учебной **практики** является овладение:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 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 языке

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.05

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

иметь практический опыт:

Подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов.

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Уметь:

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Знать:

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

организация работ в кондитерском цехе;

последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;

правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

правила оформления заявок на склад;

виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.

Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;

виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения готовности;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства

требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения
ПК 5.1- 5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	396	

2.2.Содержание учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 396 часа
ПК 5.1- 5.5	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	12
		Тема 2 Приготовление глазури.	12
		Тема 3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	12
		Тема 4. Приготовление сахарной мастики и марципана.	12
		Тема 5 Приготовление посыпок и крошки.	12
		Тема 6 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	12
		Тема 7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.	12
		Тема8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	12
		Тема 9. Приготовление и оформление пирогов	12
		Тема 10. Приготовление и оформление пиццы	12
		Тема 11 Приготовление и оформление кулебяки	12
		Тема 12.Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	12
		Тема13.Приготовление изделий жаренных в жире	18
		Тема 14 Приготовление блинов, оладий	18
		Тема 15 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	18
		Тема 16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	18
		Тема 17.Приготовление изделий из вафельного теста.	18
		Тема 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	18
		Тема 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	18
		Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских	18

	изделий из песочного теста.	
	Тема 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	18
	Тема 22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	18
	Тема 23. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	18
	Тема 24. Приготовление изделий из миндального теста.	
	Тема 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	18
	Тема 26 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	18
	Тема 27. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	18

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
3. рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов
4. рабочие программы по профессиональным модулям
5. рабочая программа учебной практики;
6. приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
7. график учебного процесса;

3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики.
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
6. Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цеху.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 05 включает демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

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

- Пироги с капустой;
- Расстегаи с рисом и грибами;
- Хлеб багет;
- Пицца;
- Плюшка Московская;
- Пирожки с мясом;
- Сосиска в тесте;
- Булочка с корицей;
- Пирожки с яблоками;
- Пирожки с капустой;
- Булочка с орешками «Фантазия»;
- Ватрушка;
- Пирожки с рисом и яйцом;
- Пицца Школьная;
- Булочка с джемом;
- Сочник с творогом;
- Кекс столичный;
- Языки слоеные;
- Валованы;

Яблоко в тесте;
Кекс творожный;
Хачапури с сыром;
Профитроли;
Меренги;
Пирог с корицей;
Пирог бисквитный с яблоками;
Торт йогуртовый с клубникой;
Пирожное бисквитное с консервированными фруктами;

4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 05 может осуществляться в учебном кулинарном цехе.

Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Тестораскаточная машина;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Куттер;
Процессор кухонный;
Овощерезка;
Кофемолка;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка;
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:

Дежи;
Скребок пластиковый, скребок металлический.
Мерный инвентарь;
Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»);
Набор мерных ложек;
Нож;
Совки для сыпучих продуктов;
Корзина для мусора;
Скалки деревянные;
Скалки рифлёные;
Резцы (фигурные) для теста и марципана;
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;
Кондитерские листы;
Противни перфорированные;
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,;

Трафареты для нанесения рисунка,
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),;
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков;
Ножницы;
Кондитерские гребенки;
Терки;
Трафареты;
Кисти силиконовые;
Силиконовые коврики для выпекания;
Прихватки;
Перчатки термостойкие;
Гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий;
Дуршлаг;
Делитель торта;
Подносы;
Подложки для тортов (деревянные);
Темперирующая емкость;
Инструменты для упаковки;
Подставки для тортов вращающиеся;
Газовая горелка;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито; сито конусообразное(шенуа);
Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,
термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-
контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.);
Полка для специй, эссенций, красителей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27