

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Джанкой
2017 г.

Рабочая программа учебной практики по **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 Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017, регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291» (ред. от 18.08.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчик: Терёшина Елена Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории.

Пуляк Оксана Николаевна, мастер производственного обучения.

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания

Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК
И. В. Переходько

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «ДПТ»
Д.М.Гавриленко

СОГЛАСОВАНО



Т.Н.Надолинская

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	5
3 Тематический план и содержание т учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	20
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	23

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 профессии **43.01.09. Повар, кондитер.**

В части освоения квалификаций: **повар « кондитер** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована для приобретения: дополнительного профессионального образования; переподготовки и профессиональной подготовки с получением основного общего образования и при наличии среднего общего образования для индустрии питания по профессии повар.

1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-учебный кондитерский цех;

1.3. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица 1

Вид профессиональной деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	---

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** (необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Таблица 2

Код	Наименование результата освоения 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
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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики
ПМ -- 05 - 180 ч.**

Коды профес- сиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количес- во Часов МДК	Учебная практика, часов
ПК 5.1.	Раздел 1.: Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
ПК 5.2.	Раздел 2.: Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		48
ПК 5.3.	Раздел 3.: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		42
ПК 5.4.	Раздел 4.: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		42
ПК 5.5.	Раздел 5.: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		42
Всего			180

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		6	
Тема 1.1.: Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б.		2
	2. Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, кондитерского сырья, исходных материалов.		2-3
Раздел 2.: Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	
Тема 2.1.: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе (приготовление помады).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов.		2-3
	3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность		2-3

	выполнения технологических операций.		
Тема 2.2.: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе (приготовление карамели).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.		2-3
Тема 2.3.: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе (приготовление желе).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2-3
Тема 2.4.: Приготовление глазури.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.		2-3
Тема 2.5.: Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов (заварных).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2-3

Тема 2.6.: Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов (белковых, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок).	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2-3
Тема 2.7.: Приготовление сахарной мастики и марципана.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2-3
Тема 2.8.: Приготовление сахарной посыпок и крошки.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката, способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2-3
Раздел 3.: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		42	
Тема 3.1.: Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы,		2-3

	овошей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		
Тема 3.2.: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба из дрожжевого теста.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2.Замес опарного и безопарного дрожжевого теста. Приготовление хлеба.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации хлеба.		2-3
Тема 3.3.: Приготовление, оформление и подготовка к реализации булочек разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление булочек.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации булочек.		2-3
Тема 3.4.: Приготовление, оформление и подготовка к реализации ватрушек.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление ватрушек.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации булочек.		2-3
Тема 3.5.: Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков печёных и жареных с различными видами начинок.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление пирожков с рыбными, мясными, и овощными начинками.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации пирожков.		2-3
Тема 3.6.: Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых и	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3

закрытых пирогов с овощными, рыбными, мясными начинками.	2. Приготовление открытых и закрытых пирогов с различными видами овощных, рыбных, мясных, начинок.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации пирогов.		2-3
Тема 3.7.: Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых пирогов с повидлом и фруктовыми видами начинок.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление открытых и закрытых пирогов с различными видами сладких начинок.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации пирогов.		2-3
Раздел 4.: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		42	
Тема 4.1.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из пресного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 4.2.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пресного слоеного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 4.3.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сдобного	Содержание:	6	
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.		2-3

пресного теста разнообразного ассортимента.	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 4.4.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из пряничного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 4.5.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий песочного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из песочного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 4.6.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий бисквитного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из бисквитного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 4.7.: Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий заварного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Приготовление изделий из заварного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Раздел 5.: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		42	

Тема 5.1.: Изготовление и оформление пирожных из бисквитного теста.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места		2-3
	2. Изготовление пирожных из бисквитного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 5.2.: Изготовление и оформление тортов из бисквитного теста.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места		2-3
	2. Изготовление тортов из бисквитного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 5.3.: Изготовление и оформление пирожных и тортов из песочного теста.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Изготовление пирожных и тортов из песочного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 5.4.: Изготовление и оформление пирожных и тортов из слоёного теста.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Изготовление пирожных и тортов из слоёного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 5.5.: Изготовление и оформление пирожных и тортов из заварного теста.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Изготовление пирожных и тортов из заварного теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 5.6.: Изготовление и оформление	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3

пирожных и тортов из воздушного воздушно-орехового теста.	2. Изготовление пирожных и тортов из воздушного воздушно-орехового теста.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3
Тема 5.7.: Изготовление и оформление крошковых пирожных и миндальных тортов.	Содержание:	6	
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		2-3
	2. Изготовление крошковых пирожных и миндальных тортов.		2-3
	3. Оформление и подготовка к реализации.		2-3

Виды работ по УП ПМ 05:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны

<p>труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
Аттестация в форме дифференцированного зачета

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

-учебного кондитерского цеха;

Оснащение:

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Могильный М.П. "Академия" 2011 год.
2. Кулинария Анфимова Н.А. (II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия"
3. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы Мармузова Л.В. (6-е изд.) "Академия" (в электронном формате)
4. Технология производства мучных кондитерских изделий Кузнецова Л.С. (10 издание) (в электронном формате) 2017 год "Академия"
5. Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в мастерских профессиональной образовательной организации которые оснащены оборудованием, инструментами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудованием и инструментами, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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 работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля: **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике. Аттестация в форме дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	

<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование 	
---	---	--

ассортимента	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике.

различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Аттестация в форме дифференцированного зачёта: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике на дифференцированном зачёте.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; – разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы. 	

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. 	

