

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
с организацией
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

Акт согласования
от « 31 » мая 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол №8 от «31» мая 2017г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано
Зам. директора по НМР
Костина А.А.

Автор: Беляева Н.И.

Эксперт: Косов Д.А. /
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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

иметь практический опыт:

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

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

Всего – 216 часа (6 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

в рамках ПМ в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

	ассортимента	
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3.2. Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных ,	Тема 1.1 Подготовка рабочего места оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.	4
	Тема 1.2 Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места	2

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

мучных и кондитерских изделий.	,оборудования, инвентаря ,сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	
	Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	12
Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий	Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий	36
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	54
Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
Приготовление	Тема5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	54

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Дифференцированный зачет		6
	Всего	216

3.3. Содержание учебной практики

3.4.

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1..Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.		18
Тема 1.1 Подготовка рабочего места , оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.	Урок №1. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	4
Тема 1.2 Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места ,оборудования, инвентаря ,сырья при приготовлении хлебобулочных	Урок №2 Правила техники безопасности при подготовки рабочего места , оборудования , сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

изделий.		
Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Урок №3 Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий	6
	Урок №4очных и мучных кондитерских изделий	6
Раздел 2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий		36
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий	Урок №5 Приготовление фаршей и начинок. Рецептатура несладких фаршей.	6
	Урок №6 Приготовление и рецептатура сладких начинок.	6
	Урок №7Приготовление сиропов.	6
	Урок №8 Приготовление помады.	6
	Урок №9 Приготовление фруктовых начинок и желе.	6
	Урок №10 Приготовление кремов и смеси.	6
Раздел 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		54
Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Урок №11. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.	12
	Урок №12 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	12
	Урок №13.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	12
	Урок №14. Приготовление блинного теста и теста для оладий.	6
	Урок №15.Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	12
Раздел 4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного	Урок №16Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении	6

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

ассортимента	Урок №17 Приготовление изделий из вафельного теста и творческое оформление.	6
	Урок №18 Приготовление изделий из пряничного теста.	6
	Урок №19 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.	6
	Урок №20 Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.	6
	Урок №21 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.	6
	Уроке №22 Приготовление изделий пониженной калорийности	12
Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента		54
Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Урок №23 Приготовление бисквитных тортов и пирожных.	12
	Урок №24 Приготовление песочных тортов и пирожных.	12
	Урок №25 Приготовление слоеных тортов и пирожных .	12
	Урок №26 Приготовление заварных пирожных.	6
	Урок №27 Приготовление воздушных тортов и пирожных.	6
	Урок №28 Приготовление миндальных тортов и пирожных.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской **«Учебный кондитерский цех»**

Оснащение мастерской **«Учебный кондитерский цех»**

1. Разделочные доски с синего цвета
2. Ножи -
3. Мешок для мусора .
4. Сковороды .
5. Кастрюли с толстым дном .
6. Ситы металлическое .
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки .
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубки

4.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 – 370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160с

2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.

3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н. – М.: Академия, М., 2006 – 187с.

4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187с.

5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.

7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http: // www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: [http: // www.zhurnal.mipt.rssi/ru](http://www.zhurnal.mipt.rssi/ru)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<p style="text-align: center;">Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)</p>	<p style="text-align: center;">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Имеет практический опыт подготовки, уборке рабочего места, выборе ,подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану</p> <p>Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p>
<p>Имеет практический опыт выборе ,оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
<p>Имеет практический опыт упаковки, складировании неиспользованных продуктов;</p>	
<p>Имеет практический опыт порционировании (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Имеет практический опыт ведение расчетов с потребителями.</p>	
<p>Умеет рационально организовывать, проводить</p>	

уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет 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	
	Дифференцированный зачет