

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующего АФ ГБПОУ РК
«РКИГ» Балабанова А. Р.

«_____» _____ 20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы по профессии

43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта, 20

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии повар, кондитер 43.01.09. «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Лебедева Н.А. мастер производственного обучения
Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 20__ .

Председатель ЦМК общеобразовательных и профессиональных дисциплин _____ Дубова Т. Ю.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по специальности 43.01.09. Повар, кондитер.

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 201__ г.
М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1.	Цель и планируемые результаты освоения учебной практики.	
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3.1.	Структура учебной практики	8
3.2.	Содержание учебной практики	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики **ПМ05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №579н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен 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 готовой продукции.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

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.

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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.2.Содержание учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 5.1.-5.7.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144	5.1.Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов к работе.	1. Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря. 2. Подготовка сырья, исходных материалов к работе	6 6
			5.2.Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, глазури, кандира, рисовальной массы, отработка способов украшения. 4. Приготовление мастики и украшений из сахарной сырцовой (желатиновая), мастики молочной. 5. Приготовление кремов сливочных, отработка способов украшения.	6 6 6
			5.3.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. 7. Приготовление дрожжевого теста без опарным способом и изделий из него. 8. Приготовление дрожжевого теста сдобного, пресного, слоеного и изделий из него.	6 6 6
			5.4.Выполнение работ по приготовлению и	9. Приготовление пшеничного хлеба. 10. Приготовление ржаного и	6 6

			творческому оформлению хлеба.	кукурузного хлеба. 11. Приготовление пшенично-ржаного и отрубного хлеба.	6
			5.5.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению кондитерских изделий	12. Приготовление изделий из песочного теста. 13. Приготовление изделий из пресного сдобного теста. 14. Приготовление изделий из пряничного теста. 15. Приготовление изделий из заварного теста. 16. Приготовление изделий из слоеного теста.	6 6 6 6 6
			5.6.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению пирожных	17. Приготовление бисквитных пирожных, оформление и подготовка к реализации. 18. Приготовление песочных пирожных, оформление и подготовка к реализации. 19. Приготовление слоеных и воздушных пирожных, оформление и подготовка к реализации. 20. Приготовление заварных пирожных, оформление и подготовка к реализации.	6 6 6 6
			5.7.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению тортов.	21. Приготовление бисквитных тортов, оформление и подготовка к реализации. 22. Приготовление песочных тортов, оформление и подготовка к реализации. 23. Приготовление миндально- ореховых тортов, оформление и подготовка к реализации.	6 6 6
			Дифференцированный зачет		6
			Всего часов		144

3.1. Структура учебной практики

Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
Учебная		
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы по профессии	144	Распределенная
Вид аттестации	6	
Дифференцированный зачет		

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

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении 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	торт йогуртовый
хлеб багет	расстегаи с рисом и грибами
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	сочник с творогом
булочка с джемом	языки слоеные
кекс столичный	яблоко в тесте
валованы	профитроли
кекс творожный	булочка с корицей
меренги	
пирог бисквитный с яблоками	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- Пароконвектомат
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Шкаф холодильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Микроволновая печь
- Жарочный шкаф -Морозильный шкаф -Блендер погружной

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Производственные столы.
- Инвентарь.
- Посуда.
- Технологическое оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник. 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники:

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Учебное пособие в 2-х частях. Ч.1. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Учебное пособие в 2-х частях. Ч.2. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. учебное пособие. 10-е изд. – М.: Академия, 2017.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте кондитера в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду кондитера. Оценка выполненных заданий осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, старшего мастера и преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>

<p>работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i> <i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента.</p>	<p>- выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i> <i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>

	работ.	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- творческое оформление и подготовка как реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>- творческое оформление и подготовка как реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>- обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>

