

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Балабанова А. Р.
« _____ » _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Профессия: 43.01.09. «Повар, кондитер»



г. Алушта, 2023

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

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

Разработчик: Лебедева Н.А. мастер производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 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 «__» _____ 2023 г.

Председатель ЦМК «_____» Дубова Т. Ю.

СОГЛАСОВАНО

Методист

_____ С.И. Крамар
« » _____ 2023 г.

СОГЛАСОВАННО с работодателем

_____ (наименование
предприятия, организации)

_____ (должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 20__ г.
М.П.

Автор составитель: мастер п/о Лебедева Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ		Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		5
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики.

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- В (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; в ведении расчетов с потребителями;

Уметь:

- Подготавливать рабочее место, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом) подготавливать сырьё с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

Знать:

Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним, требования к качеству, условиям срокам хранения полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ассортимент, рецептов, требований к качеству, условиям срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 216 часа.

1.4. Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12.	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание учебной практики

3.1. Тематический план учебной практики практики

№ п/п	Наименование тем практики	Количество часов
1	Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов к работе.	12
2	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	36
3	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	42
4	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлеба.	18
5	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению кондитерских изделий.	36
6	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению пирожных.	30
7	Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению тортов.	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		216

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

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Количество часов
Раздел 1. Практика – ориентированные занятия в форме практической подготовки			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1. Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов к работе.	1. Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря.	6
		2. Подготовка сырья, исходных материалов к работе.	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.1. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, глазури, кандира.	6
		4. Приготовление рисовальной массы, отработка способов украшения.	6
		5. Приготовление мастики и украшений из сахарной сырцовой (желатиновая), мастики молочной.	6
		6. Приготовление мастики и украшений из сахарной сырцовой (желатиновая), мастики молочной.	6
		7. Приготовление заварных кремов.	6
		8. Приготовление шоколадных и кофейных кремов.	6
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	Тема 3.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	9. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	6
		10. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	6

изделий и хлеба разнообразного ассортимента		11. Приготовление дрожжевого теста без опарного способа и изделий из него.	6	
		12. Приготовление дрожжевого теста без опарного способа и изделий из него, в том числе региональных кухонь мира (пампушки с чесноком).	6	
		13. Приготовление дрожжевого теста сдобного и изделий из него.	6	
		14. Приготовление дрожжевого теста пресного и изделий из него	6	
		15. Приготовление дрожжевого теста слоеного и изделий из него.	6	
	Тема 4.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлеба.	16. Приготовление пшеничного хлеба.	6	
		17. Приготовление ржаного и кукурузного хлеба.	6	
		18. Приготовление хлеба в том числе региональных кухонь мира (чабата).	6	
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 5.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	19. Приготовление песочного теста и изделий из него.	6
			20. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него.	6
			21. Приготовление пряничного и вафельного теста и изделий из него.	6
			22. Приготовление заварного теста и изделий из него.	6
			23. Приготовление слоеного теста и изделий из него.	6
			24. Приготовление бисквитного теста.	6
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 6.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению пирожных.	25. Приготовление бисквитных пирожных, оформление и подготовка к реализации.	6
26. Приготовление песочных пирожных, оформление и подготовка к реализации.			6	
27. Приготовление слоеных пирожных, оформление и подготовка к реализации.			6	
28. Приготовление воздушных пирожных, оформление и подготовка к реализации.			6	
29. Приготовление заварных пирожных, оформление и подготовка к реализации.			6	

Тема 7.1. Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению тортов.	30. Приготовление бисквитных тортов, оформление и подготовка к реализации.	6
	31. Приготовление бисквитных тортов, оформление и подготовка к реализации.	6
	32. Приготовление песочных тортов, оформление и подготовка к реализации.	6
	33. Приготовление слоеных тортов, оформление и подготовка к реализации.	6
	34. Приготовление миндально- ореховых тортов, оформление и подготовка к реализации.	6
	35. Приготовление торта из воздушного теста (торт «Павлова»).	6
Дифференцированный зачет		6
Всего часов		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. повар, кондитер.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличие оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» «Учебный кондитерский цех»

Оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- Блендер погружной;
- блинница;
- весы настольные;
- гриль;
- куттер;
- микроволновая печь;
- миксер планетарный;
- мясорубка;
- овощерезка;
- пароконвектомат;
- печь конвекционная;
- плита электрическая;
- плита индукционная;
- поверхность жарочная;
- тестораскаточная машина;
- тестомесильная машина;

- фритюрница;
- шкаф жарочный;
- шкаф расстоечный;
- шкаф холодильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- шкаф морозильный;

Технические средства обучения:

- компьютерная техника, подключенная к сети «Интернет»;
- диапроектор;
- видеофильмы;
- экран;

Технологическое оснащение:

- столы производственные;
- моечная ванна двухсекционная;
- посуда кухонная;
- кухонный инвентарь;
- стол с гранитным покрытием для работы с шоколадом;
- краскопульт;
- горелка для карамели;
- лампа для карамели с противнем;

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

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

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

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

Дополнительные источники:

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

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.

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

Электронные ресурсы:

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 2003г. №98.

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 2002г. №27

Интернет ресурсы:

1. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>

Нормативные акты:

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. о2015-01-01.-М.:Стандартинформ, 2014.- 8с.

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-10с

Библиотекарь:

М.Н. Сенюшина

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Требования к руководителю практики от организации

1. Соответствует требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности;
2. Согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.
3. предоставляет рабочие места обучающимся;
4. Обеспечивает обучающимся безопасные условия для прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
5. Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.