	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 1 из 12 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР и М

_____ Е.Д. Берлева

« _____ » _____ 20__ г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
на базе основного общего образования
очная форма обучения

2023 г

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 12 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной(цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № _____

от «___» _____ 2023 г.

Председатель ПЦК: _____ Г. И. Есина


Эксперт:

(место работы)

(занимаемая должность)


(подпись)

(инициалы, фамилия)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 12 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание программы производственной практики	5
3. Условия реализации программ производственной практики	9
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	10

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 4 из 12 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм


ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 12 Контрольный экз.

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

студент в ходе освоения учебной практики должен приобрести:


практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 108 часов

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 6 из 12 Контрольный экз.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, осваиваемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем часов
1	2	3
ПК 5.1.	Раздел 1 Организация и техническое оснащение рабочих мест кондитерского цеха	6
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	18
ПК 5.3.,5.4	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	36
ПК 5.5.	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	36
ПК 5.6.	Раздел 5. Разработка рецептур на сложные хлебобулочные мучные кондитерские изделия.	12
Всего:		108



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 7 из 12

Контрольный экз.

2.1 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108	
Раздел 1 Организация и техническое оснащение рабочих мест кондитерского цеха	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Оснащение кондитерского цеха современным оборудованием.	6	2
Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: основные и фирменные крема, помада, глазури.	6	2
	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, карамель.	6	2
	Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	6	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 12

Контрольный
экз.

Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	2
	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6	2
	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6	2
	Приготовление сложных видов пирогов (открытые, полуоткрытые, закрытые).	6	2
	Приготовление сложных видов пирогов (фигурные, кулебяка, рыбник)	6	2
	Приготовление праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи).	6	2
Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Приготовление сложных бисквитных и песочных тортов.	6	2
	Приготовление сложных слоёных и воздушных тортов.	6	2
	Приготовление сложных комбинированных и муссовых тортов.	6	2
	Приготовление сложных бисквитных и песочных мелкоштучных кондитерских изделий.	6	2
	Приготовление сложных заварных и слоёных мелкоштучных	6	2



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 9 из 12

Контрольный
экз.

	кондитерских изделий.		
	Приготовление сложных воздушных и муссовых мелкоштучных кондитерских изделий.	6	2
Раздел 5. Разработка рецептур на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, расчёт рабочих рецептур.	6	2
	Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов, расчёт рабочих рецептур.	6	2

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 10 из 12 Контрольный экз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:


- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2.Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа производственной практики Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 11 из 12 Контрольный экз.

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачёта.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5. 1 Подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5. 2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 12 из 12

Контрольный экз.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовления, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**
Условное обозначение: РП УП ПМ 05 43.02.15.

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 13 из 12
Контрольный
экз.