

Приложение 6.8.

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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;
- 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 рецептов 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

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

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 Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	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
	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 (каравай, 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 кондитерских изделий.	6	2
	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

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 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; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <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; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
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	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы
ПК 5.4 Осуществлять	- приготовления, творческого	Текущий контроль в

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</p>
<p>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</p>	<p>- 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;</p>	<p>Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>– 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.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</p>