

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Князева О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
	ПРИЛОЖЕНИЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<p>Умения</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,</p>

	<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	---

1.3. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.4. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

ООО «Ангел», ООО «УК «Алендвик», ООО «Омнибус», ООО «Большая еда», ООО «Рест-Фуд», ООО «Сан-Фуд», ООО «Сити-Фуд», «Данилин», ООО «Карамель», ЗАО «Курорт Усть-Качка» и др.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.5. Количество недель (часов) на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего в рамках освоения ПМ.05 – 218 часов, в том числе:

учебная практика УП.05 – 6 недель (216 часа);

промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 2 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ООП ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности (профессии).

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ темы	Наименование профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
1	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - подготавливать рабочее место кондитера; - подготавливать оборудование, инвентарь; - подготавливать кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - рассчитывать нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - определять качество сырья органолептическим способом. 	6	2
2	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, оценка качества, безопасности продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов; - осуществлять приготовление отделочных полуфабрикатов; - осуществлять творческое приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и отделочных полуфабрикатов, методы приготовления, в том числе региональных; 	24	3

	изделий	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять хранение отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья при приготовлении; - определять качество готовой продукции органолептическим способом. - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов, с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; 		
3	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, оценка качества, безопасности продуктов; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - осуществлять приготовления опарного дрожжевого теста и изделий из него, согласно технологии приготовления; - осуществлять технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него; - уметь приготавливать на основе дрожжевого теста – слоеное дрожжевое и изделия из него; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 	54	3

		<ul style="list-style-type: none"> - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - определять качество готовой продукции органолептическим способом; - правила и способы презентации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 		
4	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, оценка качества, безопасности сырья; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - осуществлять приготовление теста с химическим разрыхлением и изделий 	72	3

	ассортимента	<p>из него, согласно технологическим приемам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление теста с механическим разрыхлением и изделий из него, согласно технологии приготовления; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - методы приготовления, варианты оформления и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода готовой продукции; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий, с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - оценивать качество готовой продукции, органолептическим способом; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - упаковка, реализация готовых мучных кондитерских изделий; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос готовой продукции; 		
5	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - определять качество сырья, полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных; 	60	3

	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов и пирожных в том числе региональных; - осуществлять приготовление и оформление тортов массового производства, литерных, фигурных; - осуществлять приготовление пирожных массового производства простых в оформлении, и более сложных приготовления и оформления; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления мучных кондитерских изделий; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - определять качество готовой продукции; - хранить, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; 		
		Дифференцированный зачёт	2	
		Всего	218	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Виды работ по освоению ПМ в соответствии с программой	Место проведения работ (кабинет, лаборатория)	Кол-во рабочих мест	Оснащение рабочих мест (мебель, основное и вспомогательное оборудование)
1	2	3	4
Учебная практика	Лаборатория (ГБПОУ «ПХТТ»)	12	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плит электрическая; фритюрница;; шкаф холодильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; слайсер; стол производственный с моечной ванной; моечная ванна двухсекционная.

4.4. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
3. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
4. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9. — URL: <https://book.ru/book/939322> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
2. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2010г.
3. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО / Н.Г. Бутейкис. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.04

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, преподаватели производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. 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. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в объеме **218** часов с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

в организации /на предприятии

ГБПОУ «ПХТТ» г.Пермь, ул. Чистопольская, д.11

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся (ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Подготовка основного и вспомогательного сырья к использованию; 2. Приготовление дрожжевого теста; 3. Формовка и выпечка изделий.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление бездрожжевого теста; 2. Формовка и выпекание; 3. Оформление поверхности.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление кремов; 2. Приготовление мастики и отделочных полуфабрикатов из нее; 3. Приготовление глазури и помады и отделочных полуфабрикатов из нее; 4. Приготовление посыпок и полуфабрикатов из шоколада.		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Изготовление тортов; 2. Изготовление пирожных.		оптимальный/средний/допустимый уровень

1. Подготовка сырья для использования; 2. Приготовление мучных полуфабрикатов с добавлением овощных или фруктовых масс; 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов с добавлением фруктовой массы; 4. Изготовление тортов.		оптимальный/средний/допустимый уровень
Итого		

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ» (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____

_____ /
(подпись, М.П.)

/ _____ /

расшифровка подписи

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы учебной/производственной практики
профессионального модуля
**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
Профессия 43.01.09
Повар, кондитер

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор Шифетова Ангелика Рашифовна
26.06 20 *19* г. *Шифетова А.Р.*



(подпись) МП.
Ангел

Расшифровка подписи