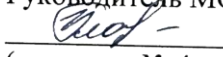


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработала: преподаватель
Цыбульская Олеся
Александровна

с. Бея, 2025г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**

примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар,**

Организация-разработчик: ФГБПОУ РХ ЧГСТ

Разработчик: преподаватель _____ / Цибульская О.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.	14

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов по подготовки высоко квалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, Применительно к различным контекстам
ОК02.	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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к Реализации хлебобулочных изделий их разнообразного ассортимента
ПК5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практически йопыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании(комплектовании),эстетичнойупаковкенавынос,храненииис учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	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, замесатеста, 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

Знания	готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потери сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
---------------	---

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 5.1-5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	4 курс

2.2. Содержание учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 180 часа
ПК5.1-5.5	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6
		Тема2 Приготовление глазури.	6
		Тема3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	6
		Тема4. Приготовление сахарной мастики и марципана.	6
		Тема5 Приготовление посыпок и крошки.	6
		Тема 6 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6
		Тема 7 Приготовление и оформление хлебобулочных Изделий и хлеба из дрожжевого и безопарного теста.	6
		Тема8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6
		Тема9.Приготовление и оформление пирогов	6
		Тема10.Приготовление и оформление пиццы	6
		Тема11Приготовление и оформление кулебяки	6
		Тема12.Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	6
		Тема13.Приготовление изделий жаренных в жире	6
		Тема14Приготовление блинов, оладий	6
		Тема 15 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
		Тема 16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6
		Тема17.Приготовление изделий из вафельного теста.	6
		Тема 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6
		Тема 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6
		Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских	6

		Из делий из песочного теста.	
		Тема 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
		Тема 22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6
		Тема23. Приготовление изделий из воздушного и Воздушно – орехового теста.	6
		Тема24. Приготовление изделий из миндального теста.	6
		Тема25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6
		Тема26 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6
		Тема 27. Приготовление фруктовых и легких Обезжиренных тортов и пирожных	6
		Тема28 Темперирование шоколада. Приготовление украшений из шоколада.	6
		Тема29 Приготовление карамели и украшений из нее.	6
		Тема30 Дифференцированный зачет.	6

2. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной

практики **Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:**

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
4. рабочая программа учебной практики;

3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по каждому Профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа учебной практики.
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
4. Инструкционно – технологические карты с заданиями малым группам;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
6. Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара учебном кулинарном цехе образовательного комплекса в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднее арифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.05.

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

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления 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;
Пицца Школьная;
Булочка с джемом;
Сочник с творогом;
Кекс столичный; Языки
слоеные; Валованы;
Яблоко в тесте; Кекс
творожный; Хачапури
В/С; Хачапури с ыром;
Профитроли; Меренги;
Пирог с корицей;
Пирог бисквитный с яблоками;
Торт йогуртовый с клубникой;
Пирожное бисквитное с консервированными фруктами;
Конфеты нарезные
Конфеты корпусные
Украшения из карамели
Украшения из изомальта
Украшения из шокола

4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 05 может осуществляться в учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Тестораскаточная машина;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Куттер;
Процессор кухонный;
Овощерезка;
Кофемолка;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка;
Набор инструментов для карвинга ;
Стол производственный;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Производственный стол с мраморным покрытием;
Моечная ванна;
Стеллаж передвижной;
Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со шупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Дежи;
Скребок пластиковый, скребок металлический.
Мерный инвентарь;
Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»); Набор мерных ложек;
Нож;
Совки для сыпучих продуктов
Корзина для мусора;
Скалки деревянные;
Скалкирифлённые;

Резцы (фигурные) для теста и марципана;
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;
Кондитерские листы;
Противни перфорированные;
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см.; Трафареты для нанесения рисунка,
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см).;
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков;
Ножницы;
Кондитерские гребенки;
Терки;
Трафареты;
Кисти силиконовые;
Силиконовые коврики для выпекания;
Прихватки;
Перчатки термостойкие;
Гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий;
Дуршлаг;
Делитель торта;
Подносы;
Подложки для тортов (деревянные);
Темперирующая ёмкость;
Инструменты для упаковки;
Подставки для тортов вращающиеся;
Газовая горелка;
Ножи поварской тройки
;Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито; сито конусообразное(шенуа);
Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочнуюобёрточнуюплёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.); Полкадля специй, эссенций, красителей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ 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.

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 6 часов 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. Оценку 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. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Сборник рецептур
2. Кулинария
3. Повар