

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО кафе
«Красный строитель»
О.В.Голобокова
29 августа 2020 г.



ПРОВЕРЖДАЮ
Зам. директора ПООУ МО
«Воскресенский колледж» по УПР
Е.В. Бугвенко
29 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

2020 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна - мастер производственного обучения

Рецензенты:

ООО «Красный строитель», генеральный директор Селегенинко А.А.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии « Сфера услуг»

«29»августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____  Лещенко С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы практики.	4
2. Результаты учебной практики.	5
3. Структура и содержание практики.	7
4. Условия организации и проведения учебной практики.	8
5. Контроль и оценка результатов практики.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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 подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. В части освоения основного вида деятельности .

Цель и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

Практический опыт	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), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями (Вариативная часть) 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
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	<p>весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применять современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>(Вариативная часть)</p> <p>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;</p>
Знания	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>(Вариативная часть)</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>

Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 144 часа в т. ч. 64 часа вариативная часть

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	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

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
УП.05				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья.	Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Оборудование и инвентарь для практических работ. Составление заявки на сырье. Расчет с потребителем.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление сиропа для промочки, глазури сырцовой, глазури шоколадной (ганаш). Приготовление крема сливочного основного, крема «Шарлотт» основного, заварного шоколадного крема, крема из сливок, крема сметанного.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление мастики, карамельной массы без патоки, нугатин с кунжутом, посыпки шоколадной, ореховой посыпки.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого безопарного теста: ватрушка, рогалик ореховый, пицца по-итальянски, пирог «Московский».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого опарного теста: булочка домашняя, крендель сдобный «юбилейный», булочка с маком, кулебяки, расстегаи «Московские», кулич пасхальный, кекс «весенний».	12	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

		Приготовление и творческое оформление жареных изделий из теста : пончики «Московские», беляши, хворост,	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, ватрушка «Венгерская»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление блинов пшеничных, блинов овсяных, оладьев сдобных, оладьев на соде, блинчиков с яблочным фаршем, блинчиков с джемом.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из пряничного теста: пряники медовые, пряники овальные, коврижки сахарные, коврижки медовые.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из песочного теста : печенье «Листики», печенье «Звездочка», печенье «Ромашка», песочник с изюмом, кекс «Чайный», кекс творожный.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из бисквитного теста: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Крендельки», рулет «Фруктовый».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из заварного теста : булочка со сливками, профитроли, кольца воздушные, печенье с сыром.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

				здание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из слоеного теста : кулебяка слоеная с фаршем, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, волованы, яблоки в слойке.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление изделий из воздушного и миндального теста: печенье воздушное «Меренги», печенье миндальное, миндальные жгутики, печенье миндальное шоколадное, «Макарон»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных: пирожное «Фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», «Буше фруктовое», пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление бисквитных тортов: «Сказка», «Кофейный».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление песочных пирожных: пирожное «Песочное кольцо», «Песочное желейное», «Песочное с белковым кремом», «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «Песочно-ореховое».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление песочных тортов: торт «Ленинградский», «Пешт», «Фруктовый».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

		Приготовление и творческое оформление слоеных пирожных : пирожное «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки и муфточки со сливочным кремом», «Слойка отделанная кремом».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление слоеных тортов: «Слоеный с кремом», «Спортивный», «Московская слойка»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление заварных пирожных: пирожное «Трубочка с посыпкой», «Творожное кольцо», «Орешек», «Элишка»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление воздушных миндальных пирожных: пирожное «Воздушное с кремом (двойное)» , пирожное «Варшавское».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление и творческое оформление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», «Крещатик». Дифференцированный зачет	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ИТОГО			144 часа	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы УП ПМ.05 предполагает наличие лабораторий:

Учебная кухня.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.)

Технические средства обучения :наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.),комплекс учебно-методической документации.

Технологическое оборудование:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Печь конвекционная;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер ;

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Столы разделочные;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито;).

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учрежд. сред.проф.образ./Н.Г. Бутейкис.-13-е изд.,стер.- М , : Издательский центр «Академия», 2014.-336 с.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ.учрежд.сред.проф.образ./ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. -4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
5. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Издательский центр « Академия», 2017- 512 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар- кондитер»: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования .- М.: ПрофОбрИздат, 2001.- 328 с

Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Время прохождения учебной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная практика профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей учебной практики.

За время учебной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой учебной практики.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководителем учебной практики назначается преподаватель профессионального цикла, имеющий среднее профессиональное или высшее образование по профилю специальности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

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. Учебная практика завершается зачетом.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товаровой характеристикой.	Текущий контроль, Практическое задание,
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием необходимого оборудования в соответствии с	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

	технологической картой .	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выполнение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж