**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа Учебной практики**

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

2021 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО…………………….. |  | СОГЛАСОВАНО………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /  |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Программа учебной практики по разнообразного ассортиментаПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаразработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования инауки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569,основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Промахова Н.В.- преподаватель спец.дисциплин

**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 потребителямиразработки 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 |
| ***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, 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 безопасностиразрабатывать, 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; |
| ***Знания*** | 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);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 приготовленииассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатоврецептуры, 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; |

## Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часа 3 недели

**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 |
| 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.  |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ВД 1 |  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. |

**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.05 108** |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 5.1 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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 9-11ПК 5.1,5.2 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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. Приготовление мастики, карамельной массы без патоки, нугатин с кунжутом, посыпки шоколадной, ореховой посыпки | **6** | Текущий контроль,Практическое задание,бракераж |
| ОК 1-7, ОК 9-11ПК 5.1,5.3 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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». 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 9-11ПК 5.1,5.4 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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. 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 |
| 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 9-11ПК 5.1,5.5 ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | 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». 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» 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». Приготовление и творческое оформление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», «Крещатик». | **6** | Текущий контроль,Практическое задание,бракераж |
|  |  | Дифференцированный зачет | **6** |  |
| ИТОГО | **108 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.: одобр. 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 товароведной 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 технологической картой . | Текущий контроль,Практическое задание,бракераж |
| 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 |