РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И**

**ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,**

**МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**

2023

Рабочая программа производственной практики по модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 43..01.09 Повар, кондитер Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, рег.№ 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017.

**Разработчики: Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик:**

Хащенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Молчанова Инга Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кузьмин Валерий Андреевич, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кунгурова Наталья Рвшидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **6** |
| **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **11** |
| **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** | **13** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика по ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**2. результаты освоения программы производственной практики**

2.1.Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

**2.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего – 216 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 05 Раздел 1 – 6 часов.

В рамках освоения ПМ 05 Раздел 2- 210 часа.

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем производственных практик** | | **Количество часов по темам** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** | |
| ПК 5.1.-5.5 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **6** | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.  Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем  при отпуске с раздачи, на вынос. | | Тема 1.1 Организация и оснащение кондитерского цеха. Санитарно-гигиенические требования, упаковка, хранение полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 | |
| ПК 5.1., 5.2 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **210** | Тема 2.1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной), Правила и варианты оформления, хранение. | | 6 |
| Тема 2.2. Приготовление карамели, карамельного сиропа, простых украшений из карамели. Правила и варианты оформления, хранение. | | 6 |
| Тема 2.3.Приготовление желе и украшений из него. Правила и варианты оформления, хранение. | | 6 |
| Тема 2.4.Приготовление глазури сырцовой, заварной, шоколадной. Правила и варианты оформления, хранение. | | 6 |
| Тема 2.5.Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Правила и варианты оформления, хранение. | | 6 |
| Тема 2.6.Приготовление мастику, марципана, посыпок, крошки. Правила и варианты оформления, хранение. | | 6 |
| Тема 2.7.Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов яиц, риса и др. Порядок заправки, хранение. | | 6 |
| Тема 2.8.Приготовление дрожжевого теста. Приготовление региональных, низкокалорийных изделий. Формование, расстойка, выпечка, оформление, хранение, подача. | | 6 |
| Тема 2.9.Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление региональных, низкокалорийных изделий. Формование, расстойка, выпечка, оформление, хранение, подача. | | 6 |
| Тема 2.10.Приготовление слоеного теста. Приготовление региональных, низкокалорийных изделий. Формование, расстойка, выпечка, оформление, хранение, подача. | | 6 |
| Тема 2.11.Приготовление, оформление вафельного теста и изделий из него. Хранение, упаковка, подача. | | 6 |
| Тема 2.12.Приготовление, оформление сдобного пресного теста и изделий из него. Хранение, упаковка, подача. | | 6 |
| Тема 2.13.Приготовление, оформление пряничного теста и изделий из него. Хранение, упаковка, подача. | | 6 |
| Тема 2.14.Приготовление, оформление песочного теста и изделий из него. Хранение, упаковка, подача. | | 6 |
| Тема 2.15.Приготовление бисквита основного с подогревом. Хранение. | | 6 |
| Тема 2.16.Приготовление бисквита холодным способом (буше). Хранение. | | 6 |
| Тема 2.17.Приготовление, оформление и подача бисквитных пирожных: кремовых, фруктово-желейных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.18.Приготовление, оформление и подача бисквитных пирожных: глазированных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.19.Приготовление, оформление и подача бисквитных рулетов: кремовых, фруктово-желейных, глазированных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.20.Приготовление теста, оформление и подача песочных пирожных: кремовые, фруктово-желейные. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.21.Приготовление теста, оформление и подача песочных пирожных: глазированные. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.22.Приготовление теста, оформление и подача слоеных пирожных нарезных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.23.Приготовление теста, оформление и подача слоеных пирожных штучных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.24.Приготовление теста, оформление и подача воздушных пирожных одинарных и двойных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.25.Приготовление теста, оформление и подача миндальных пирожных одинарных и двойных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.26.Приготовление теста, оформление и подача крошковых пирожных . Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.27.Приготовление, оформление, подача бисквитных тортов с кремом. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.28.Приготовление, оформление, подача бисквитных тортов фруктово-желейных. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.29.Приготовление, оформление, подача бисквитных тортов глазированны. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.30.Приготовление, оформление, подача бисквитных рулетов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.31.Приготовление, оформление, подача заварного полуфабриката и изделий из него. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.32.Приготовление, оформление, подача тортов из воздушного полуфабриката. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.33.Приготовление, оформление, подача тортов из воздушно-орехового полуфабриката. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.34.Приготовление, оформление, подача тортов из миндального полуфабриката. Хранение, упаковка. | | 6 |
| Тема 2.35.Приготовление, оформление, подача тортов из крошкового полуфабриката. Хранение, упаковка. | | 6 |
| ***ВСЕГО часов*** | | 216 |  | | | | 216 |

**4. условия реализации рабочей программЫ производственной ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях, организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные):**

1. Анфимова Н.А. Кулинария (11-е изд.) учебник Изд.центр «Академия», 2016
2. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

**Дополнительные источники:**

1. Н.А. Анфимова, ЛЛ Татарская «Кулинария», 2000
2. Т.А. Качурина «Кулинария»
3. И.Н. Усова, С.В. Соколова, Т.Н.Жигалина «Основы калькуляции и учета» 2006
4. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2012
5. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина , Кулинария, « Контрольные материалы».

**Интернет – источники**

1. Доступ к сети internet
2. vatt-kkk.ru
3. ppt4web.ru
4. pu32.jimdo.com
5. <http://docs.cntd.ru>.
6. Материал для подготовки к уроку «Кулинария». Форма доступа: mistergid.ru
7. Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru
8. Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru
9. Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru
10. Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru
11. Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web
12. Сборник контрольных. Форма доступа: davaiknam.ru.ru
13. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин) :
14. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
15. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
16. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
17. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
18. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>.

**5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

Текущий контроль по производственной практике: - отчетов по практике виде дневников; - оценка заданий (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.

Промежуточная аттестация: - экспертная оценка

выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике

Итоговый контроль: - зачет по сформированности ПК и ОК.