

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Игарский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Игарка
2015 год

ОДОБРЕНА

Методическим советом

(название цикловой комиссии)

Протокол № ____ « ____ » _____ 20__ г.

Председатель Методического совета

—

Разработана на основе

Федерального государственного

образовательного стандарта

Зам. директора по УПР

Составитель: Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер

Леонович Ирина Ивановна – мастер производственного
обучения

Рецензент: Шубина Алена Николаевна - методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (ПМ 8.1).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

1.4. Количество часов на освоение учебной практики: 120 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование тем	Содержание тем	Кол – во часов	Уровень освоения
Подготовка сырья к производству.	Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству. Получение сырья с кладовой и проверка его по качеству. Подготовка к производственному процессу муки, дрожжей, сахара, соли. Подготовка яиц, молока, цукат, изюма, фруктов.	12	3
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него . Тесто дрожжевое. Булочка «Веснушка» , домашняя, дорожная, сдоба с помадкой, сдоба «Бриошь», кекс «Весенний», «Ромовая баба», пирог «Невский», лакомка, ватрушка, рулет с маком. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Пирожка дрожжевые жаренные с различными фаршами. Пирожки дрожжевые печеные. Приготовление слоенного дрожжевого и пресного теста и изделий из него. Слойка с повидлом, булочки слоенные. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из данного вида теста. Печенье «Песочное», «Нарезное», «Масляное», «Миндальное». Пряники «Детские», коврижка молочная, «Медовая», коврижка медовая без начинки. Ватрушки, сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с вишней, чебуреки, яблоки запеченные в тесте. Трубочка вафельная с начинкой, торт «Сюрприз», торт шоколадно-вафельный. Печенье «Листики»,	108	3

	<p>«Звездочки», полоска песочная с повидлом, кекс «Столичный», кекс ореховый, кекс творожный с изюмом.</p> <p>Приготовление тортов.</p> <p>Выпекание полуфабрикатов для тортов: бисквит основной, бисквит круглый, бисквит для рулетов, полуфабрикат песочный основной, полуфабрикат песочный с орехами и какао, воздушно-ореховый полуфабрикат, воздушный полуфабрикат, заварной полуфабрикат, дачный полуфабрикат, любительский полуфабрикат, основной полуфабрикат, слоеный полуфабрикат. Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления тортов: крем сливочный основной, крем сливочный фруктовый, крем «Шарлот» основной, крем «Глясе», крем белковый заварной, крем белковый на агаре, сироп, желе, помадка, помадка сахарная, помадка шоколадная, шоколадная глазурь, белковая глазурь, посыпка крошковая, посыпка ореховая, посыпка сахарная, сахарная мастика, карамельная мастика, сырцевой марципан, заварной марципан.</p> <p>Оформление тортов: торт песочный «Ленинградский», торт песочный «Листопад», торт «Песочно-ореховый», торт «Птичье молоко», торт воздушно-ореховый «Полет», торт воздушный «Паутинка», торт «Слоеный с кремом», торт «Московская слойка», торт «Слоеный с конфитюром», торт «Миндально-фруктовый», торт «Бисквитно - кремовый», торт «Сказка», торт «К чаю», торт «Прага», торт «Ореховый», торт</p>		
--	---	--	--

	<p>«Бисквитно-фруктовый», торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой».</p> <p>Приготовление пирожных.</p> <p>Выпекание полуфабрикатов для пирожных: : бисквит основной, бисквит круглый, полуфабрикат песочный основной, полуфабрикат песочный с орехами и какао, воздушно-ореховый полуфабрикат, воздушный полуфабрикат, заварной полуфабрикат, дачный полуфабрикат, любительский полуфабрикат, основной полуфабрикат, слоеный полуфабрикат . Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления пирожных: крем сливочный основной, крем сливочный фруктовый, крем «Шарлот» основной, крем «Глясе», крем белковый заварной, крем белковый на агаре, сироп, желе, помадка, помадка сахарная, помадка шоколадная, шоколадная глазурь, белковая глазурь, посыпка крошковая, посыпка ореховая, посыпка сахарная, сахарная мастика, карамельная мастика, сырцевой марципан, заварной марципан.</p> <p>Оформление пирожных: пирожное «Песочное» с кремом, пирожное песочное с белковым кремом, пирожное песочное глазированное помадкой, пирожное песочное железное, пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, пирожное «Корзиночка» с белковым кремом, пирожное «Слойка с кремом», пирожное «Слойка» с яблочной начинкой, пирожное «Наполеон», пирожное «Трубочка» с белковым кремом, пирожное заварное с кремом, пирожное «Шу», пирожное «Бисквитное» с кремом,</p>		
--	--	--	--

	пирожное «Бисквитное» глазированное помадкой, пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное, пирожное «Картошка».		
--	--	--	--

Всего

120

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха (лаборатории)

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, проектор, экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, тестомесильная машина, миксер, пароконвектомат, электроплита, жарочный шкаф, фритюрница, ножи для нарезки различных продуктов, гастроемкости, кухонный инвентарь, столовая посуда, кухонная наплитная посуда, противни и кондитерские листы, формочки для выпечки корзиночек и кексов, вырубки различные, кондитерские мешки, набор кондитерских насадок, формы и капсулы для выпечки полуфабрикатов, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образов./Н.Г.Бутейкис.-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Технология хлебопекарного производства: сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образов./Л.В. Мармузова.-М: издательский центр «Академия», 2008.
3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник 2008 г.
2. 3. Т.И. Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании» учебно-практическое пособие 2008 г.
3. 3.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» учебник 2012 г.
4. 3.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» учебник 2008 г.
5. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» учебное пособие

2012 г.

6. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие 2012 г.

7. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебное пособие 2008 г.

8. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2007 г.

9. Производственное обучение профессии «Кондитер» Часть 1 и 2

Журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.	Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.