

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель методического совета
Харченко И.В. Иржаков



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе среднего профессионального образования – по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «__» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика является частью профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (ПМ. 05).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему, общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.3.1. Перечень общих компетенций

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, ресурсо-

	сбережению, 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

1.3.2. 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

1.3.2. В результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
--------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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, формирования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

1.4. Количество часов на производственную практику – 216.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование компетенции, темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
ПК 5.1 - ПК 5.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к использованию сиропов, помад, желе и украшений из них.	6	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к использованию глазурей и карамели и украшений из них.	6	
	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к использованию кремов.	12	
	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к использованию марципана и сахарной мастики и украшений из них.	6	
	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление муссов, пралине, посыпок и подготовка их к использованию.	6	
	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского	6	

	<p>сырья, приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья, приготовление, подготовка к использованию и хранению фаршей и начинок</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Приготовление дрожжевого безопарного теста, формовка, выпечка и оформление изделий из него.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий. Приготовление дрожжевого теста опарным способ, формовка, выпечка и оформление изделий из него.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление, подготовка к использованию разнообразных выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, полуфабрикатов, изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, полуфабрикатов, изготовле-</p>	<p>6</p> <p>24</p> <p>24</p> <p>18</p> <p>30</p> <p>24</p> <p>18</p> <p>30</p>	
--	--	--	--

	ние, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента.		
Всего		216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в цехах предприятий общественного питания города с использованием их оборудования на основании договоров безвозмездного материального пользования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

1. Н.Э.Харченко. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2012. – 512 с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
5. Учебное пособие. В.П.Андросова, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-ух частях. И.Ц.»Академия»2012 г.

Дополнительные источники

1. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
2. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
3. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
4. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
5. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.

Журналы

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися производственных и индивидуальных заданий в предприятиях прохождения производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p>