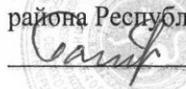


Согласовано

Начальник

Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан

 М.З.Гатин

« 02 » 09 2019 г.

Согласовано

Заместитель директора по
УПР

 Малешин С.А.
« 02 » 09 2019 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЧАТ»

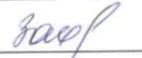
 Островский В.А.
« 02 » 09 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.05 Производственная практика
43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от « 02 » 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

<i>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</i>	4
<i>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</i>	7
<i>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</i>	13
<i>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</i>	17

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. . 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и разработана на основании:

-приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионально-образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. 18.08.2016 г).

- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

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, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности

- соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - 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; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

	<p>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
<p>иметь практический опыт в:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

2. Количество часов на освоение программы производственной практики

производственной практики –144 часа.

2.3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		144	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Содержание		
	1 Организация рабочего места кондитера	6	3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1.Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание	60	
	2 Приготовление фруктовой рисовальной массы Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий	6	3
	3 Приготовление, грильяжа Приготовление инвертного сиропа и жженки	6	
	4 Приготовление помады основной, молочной, шоколадной Приготовление карамели и простых украшений из нее	6	
	5 Приготовление желе	6	
	6 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности Приготовление глазури заварной для украшения изделий	6	
Тема 2.2. Приготовление глазури	Содержание		
	7 Приготовление глазури шоколадной Айсинг, украшения из него	6	

Тема 2.3. Приготовление кремов	Содержание			
	8	Приготовление сливочного и белкового крема. Способы нанесения украшений Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов	6	3
Тема 2.4. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала			
	9	Приготовление сахарной мастики и украшений из нее Приготовление молочной мастики и украшений из нее	6	3
	10	Приготовление марципана и украшений из него	6	
Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки	Содержание			
	28- 29	Приготовление посыпок и отделочных полуфабрикатов из шоколада	6	
Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			30	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулоч- ных изделий и хлеба	Содержание			
	30	Приготовление дрожжевого безопарного теста	6	3
	31	Приготовление дрожжевого опарного теста		
	32	Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	
	33- 34	Приготовление хлеба и батонов	6	
	35- 36	Приготовление булочек разнообразного ассортимента	6	
	37- 38 39- 40	Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов Приготовление изделий, жареных в жире	6	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных			18	

кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала			3
	41	Приготовление изделий из пресного и сдобного пресного теста	6	
	42	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста		
	43	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	6	
	44	Приготовление изделий из пресного слоеного теста		
45	Приготовление изделий из воздушного и миндального теста	6		
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			30	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание			3
	46-	Приготовление бисквитных и песочных пирожных	6	
	47			
	48			
	49	Приготовление воздушных и миндальных пирожных	6	
50	Приготовление крошковых пирожных			
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание			3
	51-	Приготовление бисквитных и песочных тортов	6	
	52			
	53-	Приготовление слоеных тортов	6	
	54			
55-	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	6		
56				
57	Дифференцированный зачет			
Всего			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Фритюрница

Микроволновая печь,

Плита индукционная

Холодильное оборудование:

Холодильник «

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн

планетарный миксер,

мясорубка электрическая,

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна,

сушилка для посуды,

подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

сковороды, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево),

мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> 8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ</p> <p>оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие на олимпиадах</p>
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Выполнение творческой работы</p>
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ</p>

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение творческой работы

