Министерство образования и науки республики Дагестан
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код и наименование специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Курс:3
Семестр :6

2025г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «28» 08 2023 г.
Председатель П(Ц)К
Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
Джаммирзаева З.А.
Подпись ФИО
28 08 2023 г.

Рабочая программа учебной практики: ПМ 05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

разработана на основе

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828

- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ППКРС, разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчик: Муртазалиева Р.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

Рецензент : Гусейнова И.М. преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания- является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей (ППКРС и ППССЗ) по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения Молодые профессионалы.

1.3. Форма проведения производственной практики - дискретная

Способы проведения учебной практики-стационарно

1. 4 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика реализуется на учебно-производственной базе колледжа по специальности «Поварское и кондитерское дело», с необходимым оборудованием.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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

потребителей, видов и форм обслуживания	мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	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

1.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05.01	Учебная практика	36

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и фор обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учето потребностей различных категорий потребителей, видов и фор обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
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.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- 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 регламентами;

- 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.

иметь практический опыт в:

- 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;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря 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;

- приготовление различными методами, творческом оформление, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроль хранения и расхода продуктов.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	*Код и наименования профессиональных модулей*	*Кол-во часов по ПМ*	*Виды работ*	*Наименования тем учебной практики*	*Кол-во часов по темам*
1	**2**	**3**		**4**	**5**
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.	**ПМ.05** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	110	- организация рабочего места; - выбор производственного инвентаря, технологического оборудования; - расчет сырья; - приготовление тестовых заготовок; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - выпечка изделий; - оформление поверхности; - оценка качества готового изделия	**Тема 1.1.** Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	2
				Тема 1.2. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	2
				Тема 1.3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	2
				Тема 1.4. Приготовление песочного теста и изделий из него	2
				Тема 1.5. Приготовление заварного теста и изделий из него	2
				Тема 1.6. Приготовление слоеного теста и изделий из него	2
				Тема 1.7. Приготовление пряничного теста двумя способами и изделий из него	2
				Тема 1.8. Приготовление воздушного теста и изделия из него	2
				Тема 1.9. Приготовление воздушно-орехового теста и изделия из него	2

				Тема 1.10. Приготовление миндального теста и изделия из него	2
				Тема 1.11. Приготовление вафельного теста и изделия из него	2
				Тема 1.12. Приготовление кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной, творожный и т.д.)	2
				Тема 1.13. Приготовление курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.	2
				Тема 1.14. Приготовление пирожных сложного ассортимента из различных видов теста и крема	2
				Тема 1.15.Приготовление птифур, миниатюр сложного ассортимента	2
				Тема 1.16. Приготовление тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.)	2
				Тема 1.17. Приготовление комбинированных тортов сложного ассортимента	2
				Тема 1.18. Приготовление тортов сложного ассортимента (муссовых, антреме)	2
ВСЕГО ЧАСОВ		**36**			**36**

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	*Содержание учебных занятий*	*Объем часов*	*Уровень освоения*
1	**2**	**3**	**4**
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**36**	
Виды работ	- организация рабочего места; - выбор производственного инвентаря, технологического оборудования; - расчет сырья; - приготовление тестовых заготовок; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - выпечка изделий; - оформление поверхности; - оценка качества готового изделия		
Тема 1.1. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2**	
	1. Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка	2	3

		качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.2. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление теста. Формование изделий из сдобного пресного теста. Отсаживание фарша. Смазывание и выпекание изделий. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Замес бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий приготовления и оформления изделий. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.4. Приготовление песочного теста и изделий из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Использование различных технологий оформления песочного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.5. Приготовление заварного теста и изделий из него	**Содержание**		***2***	
	1.	Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.6. Приготовление слоеного теста и изделий из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление крема. Обрезание краев и получение крошки. Склеивание пластов кремом. Нарезание на пирожные. Заполнение полуфабриката кремом. Обсыпка. Проверка массы. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.7. Приготовление	**Содержание**		***2***	

пряничного теста и изделий из него	1.	Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами). Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф. Использование различных технологий оформления пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.8. Приготовление воздушного теста и изделия из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление воздушного теста. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из воздушного теста. Выпекание воздушного п/ф. Использование различных технологий оформления воздушного п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры. Перемешивание с мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных технологий оформления. Оценка качества готовой продукции.	2	3
Тема 1.9. Приготовление воздушно-орехового теста и изделия из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление воздушно-орехового теста. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из воздушно-орехового теста. Выпекание воздушно-орехового п/ф. Использование различных технологий оформления воздушно-орехового п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры. Перемешивание с измельченными орехами, мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных технологий оформления. Оценка качества готовой продукции.	2	3
Тема 1.10. Приготовление миндального теста и изделия из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление миндального теста двумя способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры.	2	3

		Перемешивание с измельченными орехами, мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных технологий оформления. Оценка качества готовой продукции.		
Тема 1.11. Приготовление вафельного теста и изделия из него	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление вафельного теста. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из вафельного теста. Выпекание вафельного п/ф. Использование различных технологий оформления вафельного п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Перемешивание яиц, сахара ванильной пудры. Перемешивание с мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и оформление изделий из вафельного п/ф с использованием различных технологий оформления. Оценка качества готовой продукции.	2	3
Тема 1.12. Приготовление кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной, творожный и т.д.)	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной, творожный и т.д.). Определение соответствия технологическим требованиям. Использование различных технологий приготовления кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной, творожный и т.д.). Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.13. Приготовление курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовление курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.. Определение соответствия технологическим требованиям. Использование различных технологий приготовления курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.14. Приготовление пирожных сложного ассортимента из различных видов теста и крема	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовления пирожных сложного ассортимента: подготовка сырья, приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.15. Приготовление	**Содержание**		**2**	

птифур, миниатюр сложного ассортимента	1.	Приготовления птифур, миниатюр сложного ассортимента: подготовка сырья, приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.16. Приготовление тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.)	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовления тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.): подготовка сырья, приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.17. Приготовление комбинированных тортов сложного ассортимента	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовления комбинированных тортов сложного ассортимента: подготовка сырья, приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 1.18. Приготовление тортов сложного ассортимента (муссовых, антреме)	**Содержание**		**2**	
	1.	Приготовления тортов сложного ассортимента (муссовых, антреме): подготовка сырья, приготовление теста, формовка, выпечка, оформление. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	3
ВСЕГО ЧАСОВ			**36**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

В учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СУТОЧНОГО ЗАПАСА СЫРЬЯ И ПОДГОТОВКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ», набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора

ОТДЕЛЕНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Механическое оборудование: мукопросеиватель, тестомес, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер

Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов)

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ РАССТОЙКИ

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста

Вспомогательное оборудование: табурет низкий для дежи (котлов)

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный

Механическое оборудование: тестораскаточная машина

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки,

производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов)

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг

Расходные материалы: бумага для выпечки

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Тепловое оборудование: плита электрическая

Механическое оборудование: миксер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И ОТДЕЛКИ ИЗДЕЛИЙ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор

Механическое оборудование: миксер

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, мраморной доски, полка для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские

гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ МЫТЬЯ ИНВЕНТАРЯ И ИНСТРУМЕНТОВ

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная, стерилизатор, шкаф сушильный

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ УПАКОВКИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЭКСПЕДИЦИЯ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, камера холодильная

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности готовых изделий: машина для вакуумной упаковки, упаковочные машины

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: лотки, контейнеры с крышками, нож, инструменты для упаковки, корзина для мусора

Расходные материалы: упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки, бумага пергаментная

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной

деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.
Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
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;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Печатные издания:

1. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2019. – 80 с.- http://www.academia-moscow.ru
2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : «Академия», 2019. – 432 с.- http://www.academia-moscow.ru.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. –12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.
8. Самородова И.П. Органицация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Самородова И.П. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 191 с.

6. 2. Электронные издания (ресурсы):

1. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2019. – 80 с.- http://www.academia-moscow.ru
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html
3. Еда [Электронный ресурс] - URL : http://www.eda-server.ru/c

6. 3. Дополнительные источники:

1. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : «Академия», 2019. – 432 с.- http://www.academia-moscow.ru**.**

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
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;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027