

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Согласовано

ИП Калашников А.В.



Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г) «Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Составители:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель
Ф.И.О., должность

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

1.2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для работы в отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика является обязательным разделом основной ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Выполнение работ по профессии повар, кондитер представляют собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП.

1.4. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических и лабораторных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.5. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами учебной практики является лаборатория колледжа «Учебный кулинарный цех», столовая ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж», предприятия общественного питания г. Кунгура

1.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
1	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
2	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
3		Комбинирование способов приготовления хлебобулочных изделий	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
5	Весомизмерительное, тепловое и холодильное оборудование	Ознакомление с весомизмерительным оборудованием, тепловым и холодильным оборудованием	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
6	Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
7	Классификация и ассортимент хлебобулочных	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

	изделий и хлеба.			
8	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Приготовление отделочных полуфабрикатов	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
9	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
10		Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
11	Приготовление глазури	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
12		Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
13	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
14		Приготовление белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
15	Приготовление сахарной мастики и марципана	Приготовление сахарной мастики и марципана, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
16		Приготовление сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

		кондитерских изделий, правила и варианты оформления		
17	Приготовление посыпок и крошки	Приготовление посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
18		Приготовление и использование крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
19	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
20	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий из бездрожжевого теста	Приготовление, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
21		Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
22	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
23	Изготовление и оформление пирожных	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы

		др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные,		
24	Изготовление и оформление тортов	Приготовление бисквитных, песочных, слоенных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
ВСЕГО			24 дн	144ч

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции:

- плита электрическая;
- холодильный шкаф;
- мясорубка электрическая;
- овощерезка электрическая;
- моечная ванна;
- производственные столы;
- доски разделочные;
- ножи в ассортименте;
- мебель кухонная: шкафы, стеллажи;
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- весы

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – Изд.4, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Дополнительные источники:

1. Шумилкина М.Н. – Кондитер: учебное пособие. – Изд.3, перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012

2. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2ч. : Учебное пособие для нач.проф.образования/В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. – М.:Издательский центр «Академия», 2013

Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008.

4.3.Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **ПМ05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к учебной практике является предварительное освоение МДК.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.