

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
профессионального модуля**

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

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. №1565

Организация разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик программы: Мазур Н. Г. - *преподаватель профессионального цикла*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. ПАСПОРТ 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе ГАПОУ СПАТ

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

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 потребителей, видов и	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 технологическим требованиям качество и соответствие технологическим требованиям
	организовывать и проводить подготовку

форм обслуживания	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

1.3. 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	Учебная практика	108

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 к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	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.

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 оформлении, 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 хранению 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

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
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	108	- 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 мелкоштучных хлебобулочных изделий Тема 1.2. Приготовление праздничного хлеба (фигурные пироги, кулебяки) Тема 1.3. Приготовление праздничного хлеба (каравай) Тема 1.4. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него Тема 1.5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него Тема 1.6. Приготовление песочного теста и изделий из него Тема 1.7. Приготовление заварного теста и изделий из него Тема 1.8. Приготовление слоеного теста и изделий из него Тема 1.9. Приготовление пряничного теста двумя способами и изделий из него	6 6 6 6 6 6 6 6 6

			Тема 1.10. Приготовление воздушного теста и изделия из него	6
			Тема 1.11. Приготовление воздушно-орехового теста и изделия из него	6
			Тема 1.12. Приготовление вафельного теста и изделия из него	6
			Тема 1.13. Приготовление пирожных сложного ассортимента из различных видов теста и крема	6
			Тема 1.14. Приготовление птифур, миниатюр сложного ассортимента	6
			Тема 1.15. Приготовление тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.)	6
			Тема 1.16. Приготовление комбинированных тортов сложного ассортимента	6
			Тема 1.17. Приготовление тортов сложного ассортимента (муссовых, антреме)	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ВСЕГО ЧАСОВ		108		108

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые компетенции</i>
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		72	
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> - 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 мелкоштучных хлебобулочных изделий	Содержание 1. Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка	6	ПК 5.1-5.3, 5.6 ОК 1-11

		качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Тема 1.2. Приготовление праздничного хлеба (фигурные пироги, кулебяки)	Содержание			
	1	Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	ПК 5.1-5.3, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.3. Приготовление праздничного хлеба (каравай)	Содержание			
	1	Замес и брожение теста. Разделка теста. Оформление готовой продукции. Расстойка теста. Использовать различные технологии оформления теста. Выпечка изделия. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	ПК 5.1-5.3, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.4. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.3, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.6. Приготовление песочного теста и изделий из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.7. Приготовление	Содержание		6	

заварного теста и изделий из него	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.8. Приготовление слоеного теста и изделий из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.9. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.10. Приготовление воздушного теста и изделия из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.11. Приготовление воздушно-орехового теста и изделия из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11

		Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных технологий оформления. Оценка качества готовой продукции.		
Тема 1.12. Приготовление вафельного теста и изделия из него	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.13. Приготовление кремов сложного ассортимента (сливочный, белковый, заварной, творожный и т.д.)	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.12. Приготовление курд, конфи, компоте, кремё, крамбл и т.д.	Содержание			
	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.	6	ПК 5.1-5.2, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.13. Приготовление пирожных сложного ассортимента из различных видов теста и крема	Содержание			
	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.		ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11

Тема 1.14. Приготовление пtiфур, миниатюр сложного ассортимента	Содержание		6	
	1	Приготовления пtiфур, 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.		ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.15. Приготовление тортов сложного ассортимента (бисквитных, песочных, слоеных и т.д.)	Содержание		6	
	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.		ПК 5.1-5.2, 5.5, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.16. Приготовление комбинированных тортов сложного ассортимента	Содержание		6	
	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.		ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Тема 1.17. Приготовление тортов сложного ассортимента (муссовых, антреме)	Содержание		6	
	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.		ПК 5.1-5.2, 5.4, 5.6 ОК 1-11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6	
ВСЕГО ЧАСОВ			108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебных мастерских со следующим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено и концентрировано.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Повышать профессиональную квалификацию по распространению лучших отечественных и международных практик и методик подготовки рабочих кадров в системе СПО.

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

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.1. Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.
2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2021. – 80 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : «Академия», 2020. – 432 с.- <http://www.academia-moscow.ru>.
4. 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», 2020. – 320 с.
5. 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», 2019. – 320 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 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, 2016. – 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>