

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

нормативный срок обучения 3 год 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09 декабря 2016 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2 Место учебной практики в структуре образовательной программы: учебная практика УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента относится к профессиональному циклу.

1.3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,

формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных п/ф, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных п/ф промышленного производства;

- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных п/ф;

- подготовке отделочных п/ф промышленного производства;

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в т.ч. региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

ВД	Наименование профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
УП. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	252
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		252	
Тема 5.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	252	2
	1. Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена. Организация работы мучного и кондитерского цеха. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада.)	6	
	2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе).	6	
	3. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема).	6	
	4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема).	6	
	5. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.	6	
	6. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6	
	7. Приготовление изделий жареных во фритюре.	6	
	8. Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы).	6	
	9. Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы).	6	
	10. Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.	6	
11. Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.	6		

	12.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.	6
	13.	Приготовление изделий из сдобно пресного теста.	6
	14.	Приготовление изделий из пряничного теста.	6
	15.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.	6
	16.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	6
	17.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	6
	18.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	6
	19.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	6
	20.	Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.	6
	21.	Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста.	6
	22.	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.	6
	23.	Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.	6
	24.	Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных.	6
	25.	Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом	6
	26.	Приготовление бисквитных тортов со сливками.	6
	27.	Приготовление бисквитно -кремовых тортов с вареньем, повидлом и бисквитно-фруктовых.	6
	28.	Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.	6
	29.	Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом.	6
	30.	Приготовление песочных пирожных.	6
	31.	Приготовление песочных тортов.	6
	32.	Приготовление слоеных пирожных.	6
	33.	Приготовление слоеных тортов.	6
	34.	Приготовление заварных пирожных.	6

	35.	Приготовление заварных тортов.	6	
	36.	Приготовление воздушных пирожных.	6	
	37.	Приготовление тортов из воздушного теста.	6	
	38.	Приготовление миндальных пирожных.	6	
	39.	Приготовление миндальных тортов.	6	
	40.	Приготовление крошковых пирожных и тортов.	6	
	41.	Приготовление комбинированных тортов и пирожных «Птифуры», «Десертный набор».	6	
	42.	Зачетное занятие	6	
		Всего	252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Кондитерское дело.

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электромармиты

Холодильное оборудование

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Механическое оборудование

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью

Стол с гранитной поверхностью

Стол с деревянной поверхностью

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж

Моечная ванна двухсекционная

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь

набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

скалки; гребенки кондитерские; мешки кондитерские;

лопатки (веселки), венчики, кисти волосяные и силиконовые;

дуршлаг; терки; сита;

скребок, шпатель, лопатка;

миски эмалированные;

силиконовые коврики;

набор кастрюль;

набор сотейники;

набор сковород разных размеров;

формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы;

выемки (вырубки, плунжеры) гладкие и гофрированные разнообразной формы;

термометр инфракрасный

делитель торта

подставки для тортов вращающиеся

газовая горелка

кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;

функциональные ёмкости;

противень с высокими бортами (капсулы);

противни металлические;

кондитерские металлические листы;

корзины для отходов;

стрейч пленка для пищевых продуктов;

пергамент, фольга;

пакеты для вакуумного аппарата;

контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;

перчатки силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л
Набор сотейников
Сковорода
Набор разделочных досок (пластик)
Подставка для разделочных досок
Мерный стакан
Венчик
Миски нержавеющей сталь
Сито
Лопатки (металлические, силиконовые)
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные
Набор ножей
Набор выемок
Корзина для мусора

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник топ -50 – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Лутошкина, Г.Г. – Техническое оснащение и организация рабочего места (4-е издание) учебник топ -50. М.: Издательский центр «Академия» 2019.
3. Матюхина, З.П. Королькова Э.П. –Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2019.
4. Матюхина, З.П - Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (11-е изд.) М.: Издательский центр «Академия», 2019.
5. Потапова, И.И. – Основы калькуляция и учета (1-е изд.) учебник, М.: Издательский центр «Академия» 2019.
6. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 11-е изд., учебник, М. : Издательский центр «Академия», 2019.
7. Усов, В.А. – Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (15-е изд.) учеб. пособие, М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011г. – 320с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.:

Издательский центр «Академия», 2014г. – 64с. – (Кондитер. Базовый уровень).

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 80с. – Кондитер (базовый уровень).

4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015г.-208с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013г. - 336 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011г.-256с.

7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014г.-352с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014г. - 160 с.

9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 228с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012г. -186 с.

11. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.1 : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 208с.

12. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. – Ч.2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 192с.

Интернет ресурсы:

www.biblio-online.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики
осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос, устный опрос, тестирование
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных п/ф, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных		
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных п/ф промышленного производства		
способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении		
Умеет:		
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
соблюдать правила		

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p>	<p>рациональность действий.</p>	
<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности</p>		