

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Сасовский индустриальный колледж
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

**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 учётом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2020г

Рабочая программа одобрена
предметной цикловой комиссией
специальных дисциплин

Протокол № _____ от _____

Председатель: _____/Пищуркова Л.С./

Рабочая программа учебной практики
профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»
И.о. директора ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного кавалера
ордена Славы В.М. Шемарова»
_____ В.А. Марков

Автор: Байдова И.Ю. – преподаватель ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени
полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Программа согласована с работодателем:

СОГЛАСОВАНО:

«_____» _____ 20__ г.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результат освоения программы учебной практики	10
3. Тематический план и содержание учебной практики	12
4. Условия реализации программы учебной практики	15
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах профессиональной подготовки 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

1.2. Цели и задачи учебной практики:

По окончании прохождения учебной практики УП.05 практики по виду профессиональной деятельности «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» студент должен

уметь:

оценить наличие ресурсов;

- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
- контролировать ротацию продуктов;

- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при выпечке;
- доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции;
- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования изделий вручную и с помощью средств малой механизации, отделки, оформления готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании);
- контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
- рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области:
 - применения сложных, инновационных методов приготовления;
 - технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
 - квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей кулинарной обработки;
- комбинировать разные методы приготовления с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу полуфабриката, выход готового изделия по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (готовую продукцию, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- методы контроля качества сырья.продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;

- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
- способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;
- правила составления заявки на склад
- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- правила утилизации отходов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству;
- методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.
- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила заполнения этикеток
- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ на различных участках кондитерского цеха;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
- правила обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами: ароматическими, красящими веществами;
- принципы организации проработки рецептур;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.

Выполнять следующие действия:

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы

Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара

Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов

Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов

Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ.05«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»-72 часа.

Итоговой формой контроля является *дифференцированный зачет*.

2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модуля ПМ. 05 «*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*», необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

Код ПК и ОК	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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. Структура и содержание учебной практики УП.05 профессионального модуля ПМ. 05
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

3.1. Тематический план учебной практики УП.05 профессионального модуля ПМ. 05
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики	Всего часов
1	2	3
ПК 5.1- 5.6; Ок1, Ок4,Ок7	Учебная практика УП.05 Дифференцированный зачёт	72
	Всего:	72

3. Тематический план и содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		72	
	Содержание:	18	2
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		54	
	Содержание:	54	2
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация 		

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 5. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 13. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты <p>Дифференцированный зачёт</p>		
	Всего	72	

Уровни усвоения:

1. Репродуктивный (восприятие, осмысление, запоминание);
2. Продуктивный (применение знаний по образцу, решение типовых задач, объяснение);
3. Творческий (применение знаний в новой ситуации).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная практика по ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения профессиональной образовательной организации и наставниками базового предприятия реализуется на предприятиях общественного питания, для реализации программы рабочей программы учебной практики используется оборудование:

Занятия учебной практики профессионального модуля проводятся на базе двух лабораторий «Технология приготовления пищи №1», «Технология приготовления пищи №2»

Оборудование лаборатории: «Технология приготовления пищи №1»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;
- технологическое оборудование рабочих мест лаборатории №1:
 - ✓ - весы настольные циферблатные 3шт.;
 - ✓ - ванна для мойки посуды 1шт.;
 - ✓ - машина взбивальная 1шт.;
 - ✓ - тестомесильная машина 1шт.;
 - ✓ - электрический нагреватель 1шт.;
 - ✓ - водонагреватель электрический 1шт.;
 - ✓ - производственные столы 6шт.;
 - ✓ - стеллажи 2шт.;
 - ✓ - витрина холодильная 1шт.;
 - ✓ - холодильник 1шт.;
 - ✓ - плита электрическая 6-комфорочная 1шт.;
 - ✓ - шкаф жарочный ШПЭСМ-3 1шт.;
 - ✓ - электрическая плитка 1шт.;
 - ✓ - печь конвекционная 1шт.;
 - ✓ - печь СВЧ 1шт.;
 - ✓ - миксер 3шт.;
 - ✓ - кипяtilьник электрический 1шт.;
 - ✓ - мясорубка 3шт.;
 - ✓ - пароконвектомат 1шт.;

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №2»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;

- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.
- технологическое оборудование рабочих мест лаборатории №2:
 - ✓ - весы настольные циферблатные 1 шт.;
 - ✓ - ванна для мойки посуды 1 шт.;
 - ✓ - тестомесильная машина 1 шт.;
 - ✓ - электрический нагреватель 1 шт.;
 - ✓ - водонагреватель электрический 1 шт.;
 - ✓ -электросковорода 1 шт.;
 - ✓ - производственные столы 6шт.;
 - ✓ - стеллажи 2шт.;
 - ✓ - холодильник 1шт.;
 - ✓ - плита электрическая 6-комфорочная 1шт.;
 - ✓ - шкаф пекарский ШПЭСМ-3 1шт.;
 - ✓ - электрическая плитка 1шт.;
 - ✓ - кипяtilьник электрический 1шт.;
 - ✓ - мясорубка 1шт.
 - ✓ -холодильная камера 1шт.;
 - ✓ -мармит 1шт.;
 - ✓ -овощерезка 1шт.;
 - ✓ -универсальный привод 1шт.;
 - ✓ -термокотлы 2шт.
 - ✓ Скребки пластиковые, 1шт.
 - ✓ Скребки металлические, 1шт.
 - ✓ Кисти силиконовые, 1шт.
 - ✓ Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, 1шт.
 - ✓ Формы для штучных кексов (металлические), 1шт.
 - ✓ Формы силиконовые для выпечки (штучные), 1шт.
 - ✓ Нож, 1шт.
 - ✓ Нож пилка, 1шт.
 - ✓ Кондитерские мешки, 1шт.
 - ✓ Насадки для кондитерских мешков, 1шт.
 - ✓ Ножницы, 1шт.
 - ✓ Набор мерных ложек, 1шт.
 - ✓ Скалки, 1шт.
 - ✓ Терки, 2шт.
 - ✓ Трафареты, 1шт.
 - ✓ Инструменты для работы с мастикой, 1шт.
 - ✓ Подставка для тортов, 3шт.
 - ✓ Совки для сыпучих продуктов, 1шт.
 - ✓ Подносы, 2шт.
 - ✓ Дуршлаг,
 - ✓ Подложки для тортов (деревянные). 2шт.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

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», 2016. – 384 с
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».
3. Учебный план по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Интернет – ресурсы:

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

4.3. Организация образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Занятия проходят по 45 минут с перерывами между уроками не менее 5 минут.

Текущий контроль предусматривает наблюдение за работой студентов, хронометраж процесса приготовления кондитерских изделий, дегустацию, тестирование, устный фронтальный опрос студентов.

Консультации: групповые, проводятся: согласно графика проведения; индивидуальные – по мере необходимости.

Дисциплины и междисциплинарные курсы, изучение которых должно предшествовать освоению учебной практики 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»**

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы может осуществляться мастерами производственного обучения, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения студентами практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках 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**» студенты проходят промежуточную аттестацию в форме *дифференцированного зачета*.

Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончании практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, оценка руководителя практики за отчет «хорошо», отвечает на вопросы по существу
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, индивидуальное задание выполнено в объеме 30%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера</p> <p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</p> <p>Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов</p> <p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>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</p>	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>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</p>	<p>Контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента. Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		<p>аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.</p> <p>Презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно	<ul style="list-style-type: none"> • Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. • Проведение анализа сложных 	

<p>к различным контекстам.</p>	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> • Определение этапов решения задачи. • Определение потребности в информации • Осуществление эффективного поиска. • Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. <p>Разработка детального плана действий</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оценка рисков на каждом шагу • Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач • Планирование профессиональной деятельности 	
<p>ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; • Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте . 	

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения студентами практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.05 «организация и ведение процессов приготовления. Оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» студенты проходят промежуточную аттестацию в форме - *дифференцированного зачета.*

<i>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<p>- 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;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>- 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;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Наблюдение за выполнением практического задания, деятельностью студента в период учебной практики • Оценка выполнения практического задания • Дифференцированный зачет