

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧЕРЕЖДЕНИЕ «АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**Рабочая программ
учебной практики УП.05
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**

по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

с. Дивное, 2024г.

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
 О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
Протокол №12 от 09.12.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора
№ 215-ОД от 23.12.2024г.



Составитель: мастер производственного обучения ГБПОУ «Агротехнический
техникум»
с. Дивное Картышкина Марина Ивановна

Рецензент (внутренний) Переверзева Ольга Анатольевна,
заместитель директора по УМР.

Содержание рабочей программы соответствует требованиям к результатам освоения и
условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» С целью овладения видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен освоить виды профессиональной деятельности (ВПД): 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Наименование профессиональных компетенций

Наименование ПМ	Наименование результата 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	<u>Обучающийся должен уметь:</u> - 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;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>Обучающийся должен уметь:</u> обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
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	<u>Обучающийся должен уметь:</u> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
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	<u>Обучающийся должен уметь:</u> 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;
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	<u>Обучающийся должен уметь:</u> разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. Перечень личностных результатов

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию

	детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР 20	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса

1.3. Количество часов на освоение учебной практики УП.05:

Всего – 72 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объём часов
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
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.	ПК 5.1 ЛР 4	Тема 5.1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	<ul style="list-style-type: none"> - приемка, проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления. - организация рабочих мест в кондитерском цехе: - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов; 	6
2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК 5.1, ЛР13, ЛР18	Тема 5.2 Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в кондитерском цехе: - подбор посуды для подачи сложных хлебобулочных изделий. - работа со справочниками кондитера, сборниками рецептур 	6
3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости	ПК 5.2, ЛР20	Тема 5.3. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление изделий с использованием различных способов и приемов приготовления - подбор посуды для подачи сложных 	6

от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	хлебобулочных изделий - порционирование, оформление сложных хлебобулочных изделий с использованием различных вариантов оформления.	
4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	ПК 5.2ЛР 23,ЛР3	Тема 5.4 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.	подбор посуды для подачи сложных хлебобулочных изделий выбор основных и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья;	6
		Тема 5.5 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	-порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных мучных изделий, на вынос и для транспортирования.	6
5. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных), региональных,	ПК 5.4,ЛР11	Тема 5.6 Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре.	выбор основных и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места;	6

учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.			-подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря,	
	ПК 5.4, ЛР12	Тема 5.7 Технология приготовления теста из различных видов муки на дрожжах и закваске	-подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -подготовка производственного инвентаря,	6
	ПК 5.4, ЛР18	Тема 5.8 Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.	выбор основных и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья;	6
	ПК5.4	Тема 5.9 Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	выбор ассортимента изделий; -выбор основных и дополнительных ингредиентов;	6
		Тема 5.10 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	выбор основных и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья;	6

		Тема 5.11 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	выбор ассортимента изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	6
		Тема 5.12 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья;	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа УП.05 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» реализуется в ОГБПОУ «Павловский технологический техникум» осуществляется в учебном кондитерском цехе.

Лаборатория Учебная кухня ресторан, Лаборатория Учебный кондитер-ский цех

Столы ученические– 12 шт;

Стул ученический–24 шт;

Стол учительский– 1 шт;

Книжный стеллаж–2 шт;

Стенды учебные (настенные)– 5 шт;

Доска ученическая– 1 шт;

Компьютер –1шт;

Миксер- 1 шт;

Мясорубка Moulinex hv2 1300- 1 шт;

Блендер НВВ608-СЕ, стакан 1,25 л. 2 скорости- 1шт;

Вакуумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080- 1 шт;

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм- 1 шт;

Весы электронные порционные CASSW-5-1 шт;

Водонагреватель аккумуляторный ТермексRZL-100 вер VS- 1 шт;

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO- 1 шт;

Мойка- 2 шт;

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей- 1 шт;

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1-1 шт;

Плита 4 конфорочная 900 СЕР ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ- 1 шт;

Подставка под пароконвектомат ПК-8-02

под мини-пароконвектомат ПКА -1шт;

Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870

Стол производственный 4 х секционный
Стол производственный островной СПО (пс)-6-6
Стол СПБ (пс) – 8-6(н)
Холодильник «Indesit В 18»-1 шт;
Холодильник -1 шт;
Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики УП.05:

-рабочая программа по профессиональному модулю 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»;

-положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «Павловский технологический техникум»;

-рабочая программа учебной практики УП.05;

- приказ о назначении руководителя учебной практики УП.05 от образовательного учреждения;

-график учебного процесса;

- протоколы аттестации учебной практики.

По результатам учебной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается. После освоения УП.05 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт.

3.2. Информационное обеспечение обучения УП.05

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов.

Основные источники:

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (9 изд.) 2024. Ермилова С.В.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – 17-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2021.

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебник

.Академия 2021

4. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник. Академия 2020

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И.

Соколова. М.: Издательский центр «Академия. 2023 - (Кондитер. Базовый уровень).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.pitportal.ru/>

3. <http://www.creative-chef.ru/>

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. <http://www.chocoiatier.ru>

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.05 проводится при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Учебная практика ПМ.05 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **108 часов**.

Учебная практика УП.05 обучающихся осуществляется в учебном кондитерском цехе ОГБПОУ «Павловский технологический техникум». Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении УП.05. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «Павловский технологический техникум».

После освоения УП.05 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.05	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- органолептически оценивать качество продуктов.	Правильное владение приемами определения качества сырья.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения процесса подготовки сырья к производству в процессе тренировочных упражнений производственной деятельности.
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	Точное выполнение различных способов и приемов приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий
- проводить расчеты по формулам	Уверенное выполнение расчетов по формулам.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения расчетов.

<p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p>	<p>Правильное владение подбором соответствующего оборудования и инвентаря</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования.</p>
<p>- выбирать варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Уверенное выполнение операций по оформлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по оформлению хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p>
<p>- выбирать способы сервировки и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Свободное владение способами сервировки и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по сервировке и подаче сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции.</p>	<p>Точное владение методами оценки качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд.</p>
<p>- оформлять документацию.</p>	<p>Уверенное выполнение операций по оформлению документации.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических действий по оформлению документов.</p>