

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 1/12 |

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

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
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Анадырь 2022 г.

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 2/12 |

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Составитель: Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 3/12 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | страница |
|---|-----------------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 8 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 11 |

| | | |
|--------------------|--------------------------|------------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 Лист 4/12 |
|--------------------|--------------------------|------------------------------------|

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Рабочая программа учебной практики по профилю специальности (далее программа практики) является составной частью 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** программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм** подготовки **Науки об обществе**.

Базой практики является социальный партнер по направлению технология продукции общественного питания.
(место проведения практики)

1.2. Место практики в структуре рабочей программы профессионального модуля:

Учебная практика по профилю специальности (далее практика) проводится в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.05 концентрированно.

1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики

Целью практики является формирование общих и профессиональных компетенций, необходимых для освоения вида профессиональной деятельности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 5/12 |

контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 6/12 |

профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- 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;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.;

уметь:

- 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,

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 7/12 |

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;

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 сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.4. Количество часов на освоение программы практики:

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 8/12 |

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, учебным планом и рабочей программой профессионального модуля.

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме **72** часа по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1.5. Форма аттестации по практике:

Формой аттестации по практике является **дифференцированный зачет**. Зачет выставляется после освоения студентом всех предусмотренных видов работ, что указывается руководителем практики в характеристике.

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 9/12 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план практики

| № п/п | Виды работ | Кол-во часов | Формы и методы контроля |
|------------------|---|-------------------------|------------------------------------|
| 1. | Отработать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий. | 6 | оценка практической деятельности |
| 2. | Отработать технологию приготовления праздничного хлеба. | 6 | оценка практической деятельности |
| 3. | Отработать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | 6 | оценка практической деятельности |
| 4. | Отработать технологию приготовления сложных праздничных тортов. | 6 | оценка практической деятельности |
| 5. | Отработать технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | 6 | оценка практической деятельности |
| 6. | Отработать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | 6 | оценка практической деятельности |
| 7. | Отработать умение проводить контроль качества и безопасность готовой продукции. | 6 | оценка практической деятельности |
| 8. | Отработать технологию приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | 6 | оценка практической деятельности |
| 9. | Отработать способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. | 6 | оценка практической деятельности |
| 10. | Отработать режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/ Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. | 6 | оценка практической деятельности |
| 11. | Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. | 6 | оценка практической деятельности |
| 12. | Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. | 6 | оценка практической деятельности |
| Всего: | | 72 | д/зачет |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 10/12 |

2.2. Содержание практики

| Индекс МДК | Виды работ | Содержание работ | Объем часов | Коды формируемых компетенций | |
|---------------|--|---|----------------|------------------------------------|-------------|
| | | | | ОК | ПК |
| МДК 04.01 | Отработать технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать технологию приготовления праздничного хлеба. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.2. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать технологию приготовления сложных праздничных тортов. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.2. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.3. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.4. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать умение проводить контроль качества и безопасность готовой продукции. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1-4.4. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК | Отработать технологию | получение продуктов и подготовка | 0,5 | ОК | ПК 4.4. |

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 |
| | | Лист 11/12 |

| Индекс МДК | Виды работ | Содержание работ | Объем часов | Коды формируемых компетенций | |
|---------------|--|--|----------------|------------------------------------|------------------|
| | | | | ОК | ПК |
| 04.01 | приготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | рабочего места | | 1-9 | |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1- 4.4.. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий/ | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1.- 4.4. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать умение подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1- 4.4. |
| | | выполнение технологического процесса | 5 | | |
| | | заполнение отчетной документации | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| МДК 04.01 | Отработать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. | получение продуктов и подготовка рабочего места | 0,5 | ОК 1-9 | ПК 4.1- 4.4. |
| | | выполнение технологического процесса | 4 | | |
| | | заполнение отчетной документации;подготовка к защите по практике (отчет ввиде презентации) | 0,5 | | |
| | | Итого: | 6 | | |
| ВСЕГО: | | | 72 | | |

| | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| ГАПОУ ЧАО «ЧМК» | УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ | СТО СМК 4.2.01 - 2020 Лист 12/12 |
|--------------------|--------------------------|-------------------------------------|

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Информационное обеспечение:

Основные источники:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов СПО. - Москва : Академия, 2020. - 240 с.

2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2019. - 336 с.

Дополнительные источники:

3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2018. - 384

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 288 с.

5. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО. — М.: Юрайт, 2018. — 178 с. —URL: <https://urait.ru/bcode/452592>

3.2. Материально-техническое обеспечение:

- укомплектованная база практики: социального партнера, направление деятельности которого соответствует профилю подготовки обучающихся;
- договор.