

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики УП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 основной профессиональной образовательной программы: учебная практика УП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл.

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

- В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь:**
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
 - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
 - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
 - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
 - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

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

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

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

- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся

после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;

- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов
ПК 7.2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.3	Формовка мучных кондитерских изделий.
ПК.7.4	Выпечка мучных кондитерских изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа мучных кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Раздел 1. Ознакомление с оборудованием и правилами эксплуатации технологического оборудования для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	18
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	234
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Уровень освоения	Объем часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы		
1	2	3	4	5		
Раздел 1. Ознакомление с оборудованием и правилами эксплуатации технологического оборудования для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.		18				
Тема 1.1 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	Содержание учебного материала		2	18	ОК 1-7,9,10 ПК 7.1	
	1.	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Подготовка к эксплуатации оборудования.				6
	2.	Организация рабочего места. Подбор и использование инвентаря, посуды, инструментов.				6
	3.	Характеристика кондитерского основного и дополнительного сырья.				6
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.			234			
Тема 2.1. Технологические процессы приготовления различных видов теста	Содержание учебного материала		2	234	ОК 1-7,9,10 ПК 7.2-7.5	
	1.	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, карамели.)				6
	2.	Приготовление и использования полуфабрикатов (глазури, шоколада)				6
	3.	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (желе)				6
	4.	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (мастика, марципан и кандир)				6
	5.	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (крема сливочные)				6
	6.	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (крема заварные и белковые (заварные))				6
	7.	Приготовление и использования отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки)				6
	8.	Приготовление хлебобулочных изделий (пирожки с различными начинками и булочки) из дрожжевого теста безопасным способом				6

9.	Приготовление хлебобулочных изделий (пироги с различными начинками) из дрожжевого теста безопасным способом	6
10.	Приготовление хлебобулочных изделий (булочки, расстегаи) из дрожжевого теста опарным способом	6
11.	Приготовление хлебобулочных изделий (пирогов, кулебяк и кексов) из дрожжевого теста опарным способом	6
12.	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6
13.	Приготовление хлебобулочных изделий жареных во фритюре	6
14.	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности	6
15.	Приготовление блинчатого теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
16.	Приготовление вафельного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
17.	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	6
18.	Приготовление пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
19.	Приготовление песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
20.	Приготовление бисквитного теста разными способами, полуфабрикатов и изделий из него.	6
21.	Приготовление заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
22.	Приготовление пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
23.	Приготовление воздушного, воздушно – орехового и миндального теста, полуфабрикатов и изделий из них	6
24.	Приготовление крошкового и шоколадного полуфабриката, и изделий из шоколадной продукции	6
25.	Приготовление и оформление бисквитных пирожных	6
26.	Приготовление и оформление песочных пирожных	6
27.	Приготовление и оформление заварных пирожных	6
28.	Приготовление и оформление слоеных пирожных	6
29.	Приготовление и оформление воздушных, воздушно-ореховых пирожных	6
30.	Приготовление и оформление крошковых пирожных	6
31.	Приготовление и оформление пирожных «Птифуры», «Десертный набор»	6
32.	Приготовление и оформление тортов из бисквитного полуфабриката	6
33.	Приготовление и оформление фигурных тортов из бисквитного полуфабриката	6
34.	Приготовление и оформление тортов из песочного полуфабриката	6
35.	Приготовление и оформление тортов из слоеного полуфабриката	6
36.	Приготовление и оформление тортов из воздушного полуфабриката	6
37.	Приготовление и оформление тортов из воздушно-орехового полуфабриката	6

	38	Приготовление и оформление тортов из крошкового полуфабриката		6	
	39	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 и инвентарь мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульты, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей, палетка кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2019.

Справочники:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Дополнительные источники:

1. Шестакова, Т.И. Кондитер – профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева, М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров, В.С. Сборник рецептов для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.

4. Прохоров, В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.
5. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.
6. . Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
7. . Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2012.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
9. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2006.
10. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Ресторанные ведомости»
4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

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:		
Нормативные и правовые акты, регулирующие деятельность организации питания	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>письменный опрос, устный опрос, тестирование</p>
Ассортимента кондитерской и шоколадной продукции		
Требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения		
Правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции		
Принципов и приемов рецептур и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции		
Требований к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции		
Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними		
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания		
Технологии изготовления презентации кондитерской и шоко-		

ладной продукции потребителям		
Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества		
Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции		
Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями		
Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции		
Умеет:		
Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Наблюдение и оценка эффективности работы при подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства к работе	Экспертное наблюдение и оценка результатов практической работы, по итогам промежуточной аттестации
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции	
Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка правильности выполнения операций при использовании технологического оборудования, для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, про-	Интерпретация практической работы	

тирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции		
Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Наблюдение и оценка эффективности выполнения отпуска готовой кондитерской и шоколадной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Интерпретация практической работы	
Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Наблюдение и оценка правильности выполнения операций при использовании технологического оборудования, для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	
Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка эффективности выполнения отпуска готовой кондитерской и шоколадной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Наблюдение и оценка правильности выполнения операций по расчетам с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции	