**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**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.**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Керчь, 2023г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

--Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение об организации и проведении учебной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Педант Раиса Григорьевна, преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | Согласовано  Директор сети закусочных  «Мексикано»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Д.Керисмов  «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г. | |  |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики | 4 |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики | 7 |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики | 19 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 20 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): 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,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |
| --- |
| 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 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

**1.2.Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| 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 | 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;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, 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 |

**2.2**.**Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является, освоение обучающимися вида деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основному виду деятельности (ВД):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**,** необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| 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 |
| 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 |
| 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 |

**Личностные результаты.** У выпускника, освоившего образовательную программу, должны быть сформированы личностные результаты реализации программы воспитания (далее – ЛР) в соответствии с Рабочей программой воспитания, входящей в состав настоящей образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** (при наличии) | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | **ЛР 14** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями**  (при наличии) | |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 15** |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной специальности | **ЛР16** |
| Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектами**  **образовательного процесса** (при наличии) | |
| Мотивация к самообразованию и развитию | **ЛР 18** |
| Сохранение традиций и поддержание престижа колледжа | **ЛР19** |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 72 часов**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Количество часов. | Учебная практика, часов |
| *ПК 5.1 –ПК 5.5.* | Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *44* | *8* |
| *ПК 5.1.-ПК5.5.* | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | *53* | *64* |
| *Всего* | |  | ***72*** |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессиональных модулей(ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем** | **Содержание практических занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1.**  **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** |  | 8 |  |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** |  |  |  |
| Виды работ:  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.  7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. |  |  |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | Содержание | 2 | 2,3 |
| Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кондитерском цехе.  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | 2 | 2,3 |
| Выбор и применение метода приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | 2 | 2,3 |
| Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования, инвентаря, кондитерского сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| **Тема 1.4.** Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | Содержание | 2 | 2,3 |
| Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  | 70 |  |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  |  |  |
| Виды работ:  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. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  4. 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.  5. 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.  6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  7.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  8.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  9.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10.Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  13.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  14.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).  15.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.  16.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | 4 | 2,3 |
| 1. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки, глазирования;  Приготовление помады основной, молочной, шоколадной, сахарной.  Приготовление желе для украшения.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  Хранение с соблюдением температурного режима. |
| 2. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  Хранение с соблюдением температурного режима | 6 | 2,3 |
| 3. Приготовление отделочных п\ф: крем на сливках; сливочные крема: «Новый», «Гляссе», «Шарлотт»; крем творожный.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 2,3 |
| 4. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема (крем белковый сырцовый, крем белковый заварной), заварные крема (крем заварной ванильный, крем заварной).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 2,3 |
| **Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | Содержание | 6 | 2,3 |
| 1. 1.Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста: хлеб пшеничный, плетенка с маком, багеты, булочка «Школьная», булочка «Домашняя».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Замес теста.  Формовка полуфабрикатов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.  Хранение хлебобулочных изделий с соблюдением температурного режима. |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Содержание | 6 | 2,3 |
| Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка».  Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» фруктовое.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.  Хранение с соблюдением температурного режима. |
|  | 2. Приготовление пирожных из заварного теста: «Трубочка» с кремом(эклер), «Константиновское», «Шу».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 2,3 |
| 3. Приготовление миндальных пирожных:«Миндальное», «Диош», «Варшавское».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 2,3 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | Содержание | 6 | 2,3 |
| 1. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом: «Сказка», «Подарочный», «Дубок».  Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом: т «Нарцисс», «с творожным кремом».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.  Хранение с соблюдением температурного режима. |
| 2.Приготовление бисквитно-фруктовых тортов: «Янтарный», «Фруктово-ягодный», «Бисквитно-фруктовый».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 2,3 |
| 3.Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом: торт «Снежок», «Космос».  Приготовление бисквитных тортов с суфле: Торт «Птичье молоко».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 2,3 |
| 4. Приготовление воздушно-ореховых тортов: «Киевский», «Полет».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 4 | 2,3 |
| Зачет | 2 |  |
| Всего | | 72 |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха, который соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

**Оснащение лабораторий:**

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана», демонстрационная площадка по компетенции «Кондитерское дело»**

Рабочее место преподавателя-1.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)-1.

Технические средства обучения

компьютерс программным обеспечением(AstraLinuxCommonedition релиз Орел)- 1,средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы-1.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

( 7 рабочих мест):

Весы настольные электронные-1

Конвекционная печь-1

Микроволновая печь-1

Подовая печь (для пиццы)-1

Расстоечный шкаф-1

Плита электрическая-1

Шкаф холодильный-1

Шкаф морозильный -1

Шкаф шоковой заморозки-1

Льдогенератор-1

Фризер-1

Тестораскаточная машина (настольная)-1

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)-1

Тестомесильная машина (настольная)-1

Миксер (погружной)-1

Мясорубка-1

Куттер или процессор кухонный-1

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) -1

Пресс для пиццы-1

Лампа для карамели-1

Аппарат для темперирования шоколада-1

Газовая горелка (для карамелизации) -1

Термометр инфрокрасный-1

Термометр со щупом -1

Овоскоп-1

Машина для вакуумной упаковки-1

Производственный стол с моечной ванной-1

Производственный стол с деревянным покрытием-1

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) -1

Моечная ванна (двухсекционная)-1

Стеллаж передвижной-1

посуда для приготовления блюд в ассортименте-1

посуда для сервировки в ассортименте-1

инструменты(ножи,вилки, ложки)-1

набор досок-1

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися практических заданий. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках**  **модуля** | **Критерии оценки** | **Методы 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. | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 5.2.** Осуществлять  приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
|  |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного  ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,  подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 5.6.** Осуществлять  разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;  обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,  адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  оценка выполнения  «профессиональных диктантов»  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества  выполненияпрофессиональныхзадач |  |
| ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных  источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по  специальности для решения профессиональных задач | Экспертное наблюдение иоценка, при выполнении работ по учебной практикам |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * демонстрацияответственностизапринятыерешения * обоснованностьсамоанализа и   коррекциярезультатовсобственнойработы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной  речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско-  патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческихценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |
| ОК 10. Пользоваться  профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| ОК.11. Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |