

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ
ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
Астраханской области высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ
ПУ АГАСУ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05.01

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: «Повар. Кондитер»

ОДОБРЕНА
методической комиссией
мастеров производственного
обучения
Протокол № 6 от
«24» 04 2025 г.
Председатель методической
комиссии Богатырева В.А.
/ Богатырева В.А. /

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 5 от
«25» 04 2025 г

УТВЕРЖДЕНО
И.о. директора
ПУ АГАСУ

Л.Ю. Ибатуллина

«25» 04 2025 г.



Составители:

преподаватель спец.дисциплин ПУ АГАСУ Важова С.Ч. / Важова С.Ч./
мастер производственного обучения ПУ АГАСУ Овсянникова Н.Е. /
Овсянникова Н.Е./

Рабочая программа УП.05.01 Учебная практика на основе ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ М.А.Турчаева /
подпись

Педагог- библиотекарь Е.В.Андрейченко /
подпись

Заместитель директора по УПР Р.Г.Муляминова /
подпись

Заместитель директора по УР А.В.Калюжина /
подпись

Рецензент: Директор ООО «ИнфоПрод» Е.В.Фоменко /
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО А.П.Гельван /
подпись

| | |
|--|----|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 13 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 20 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ №1 | |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики УП.05.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одним из видов практической подготовки обучающихся.

1.2 Цели и задачи

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ГПКРС по основному виду профессиональной деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В соответствии с поставленной целью в процессе прохождения учебной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

-обучение трудовым действиям, необходимым умениям для выполнения трудовых функций и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- формирование практического опыта выполнения работ.

1.3. Планируемые результаты

В результате освоения рабочей программы учебной практики УП.05.01 профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.3.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|------------|---|
| ОК.01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК.02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных |

| | |
|-------|--|
| | жизненных ситуациях; |
| ОК.04 | . Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|---|
| ВД 1 | приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5 | . Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен:

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |
|-------------------------|--|

| | |
|-------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. |
| уметь | <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; -соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. -выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: -готовить желе; -хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; -нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; -варить сахарный сироп для промочки изделий; -варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); -уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; -готовить жженый сахар; -готовить посыпки; -готовить помаду, глазури; -готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -организовывать хранение отделочных полуфабрикатов; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: -подготавливать продукты; -замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки, фарши; |
|--|---|

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать отделочные полуфабрикаты; -прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; -проводить оформление хлебобулочных изделий; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба -расчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: -подготавливать продукты; -готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; -проводить оформление мучных кондитерских изделий; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; |
|--|---|

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; -выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; -использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: -подготавливать продукты; -готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; -подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; -проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; -готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; -выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдать выход при порционировании; -выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов -рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов. |
|--|---|

| | |
|-------|---|
| знать | <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p> <p>-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> |
|-------|---|

| | |
|--|--|
| | <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</p> <p>-требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного - ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; -органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; -базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; -органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; -нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; -техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; -правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток -правила, техника общения с потребителями; |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | -базовый словарный запас на иностранном языке. |
|--|--|

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта, который выставляется руководителем практики.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися учебной практики в объеме 288 часов

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план учебной практики

| Наименование тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике | | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 | | |
| УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 288 | | |
| Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | <p>Содержание:</p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.</p> | <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>18</p> <p>18</p> | <p>OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK 07 ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5</p> | |

| | | | |
|--|---|----|--|
| | 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. | 54 | |
| | 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 54 | |
| | 8. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | 6 | |
| | 9. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. | 24 | |
| | 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом использования отделочных полуфабрикатов. | 6 | |
| | 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | 18 | |
| | 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов. | 6 | |
| | 13. Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | 6 | |
| | 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом | 6 | |

| | | | |
|---------------------------------|--|------------|--|
| | требований к безопасности готовой продукции. | | |
| | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | 6 | |
| 16. | Расчёт стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 | |
| 17. | 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). | 6 | |
| 18. | 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. | 6 | |
| 19. | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | 6 | |
| 20. | Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | 6 | |
| Промежуточная аттестация | Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ПУ АГАСУ | | |
| | Всего: | 288 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

| № п/п | Наименование специальных помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|----------|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | <p>Лаборатория: учебная кухня ресторана 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24</p> | <p>Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной;</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. |
| 2 | Лаборатория: учебный кондитерский цех 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 29 | <p>Рабочее место преподавателя Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер; Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Мясорубка; Процессор кухонный; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации); Термометр инфрокрасный; Термометр со щупом; Овоскоп; Машина для вакуумной упаковки; Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием; Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Моечная ванна (двуихсекционная); Стеллаж передвижной</p> |
| | Помещение для самостоятельной работы | Комплект учебной мебели на 25 обучающихся |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112 | <p>Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License</p> <p>Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching</p> <p>Apache Open Office. Apache license 2.0</p> <p>Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.</p> <p>VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later.</p> <p>Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security.</p> <p>Электронная библиотечная система «Академия».</p> |
|---|---|---|

3.2. Рекомендуемая литература

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДeЛи прнт, 2022. - 544с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Анфимова Н.А. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022 г.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2023 г.
5. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2022 г.
6. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2022 г.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2021. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2022. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
9. Миахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учёта на

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
 2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
 3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 9. <http://www.pitportal.ru/>
- д) электронно-библиотечные системы:
- <http://www.iprbookshop.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | <p>- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по | Экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических занятий: оценка процесса, оценка результатов; Выполнение практических работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами на учебной и производственной практиках |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | |
| <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента.</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Правильность выбора способа решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Экспертное наблюдение: оценка процесса, оценка результатов |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Эффективность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>OK 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> | <p>Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | |
| <p>OK 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>Эффективность взаимодействия и работа в коллективе и команде</p> | |
| <p>OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> | <p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> | |

Приложение № 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО
 Обучающийся (ся) на _____ курсе, группа _____ по специальности _____
 прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05. _____
 в объеме 288 часов с « ____ » 20 ____ г. по « ____ » 20 ____ г.

Оценка результата освоения профессиональных компетенций

| Код профессиональной компетенции/№п/п | Наименование результата обучения (профессиональные компетенции) | Оценка об освоении (освоил/ не освоил) |
|---------------------------------------|---|--|
| | Наименование работ | Оценка видов работ |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | освоил |
| 1 | | |
| 2 | | |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. | освоил |
| 1 | | |
| 2 | | |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | освоил |
| 1 | | |
| 2 | | |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | освоил |
| 1 | | |
| 2 | | |
| ПК 5.5 | . Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | освоил |
| 1 | | |
| 2 | | |
| | Дифференцированный зачет | |

Оценка результата освоения общих компетенций

| Код и содержание компетенции | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------|--|---|--|--|---|--|
| OK 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Показал себя высококомпетентным в решении задач | Проявляет интерес к решению задач | Проявляет интерес изредка | Интерес не проявляет | Безразличен к профессиональной деятельности |
| OK2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Постоянный поиск и использование информации | Осуществлял поиск и использование информации | Изредка осуществлял поиск и использование информации | Требует принуждения к поиску и использованию информации | Безразличен к обновленной информации |
| OK 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; | Хорошо освоился и не было проблем | Редко возникают проблемы, хорошая дисциплина | Иногда возникали проблемы | Плохая дисциплина и вызывающее поведение | Плохая дисциплина и дурное влияние на других |
| OK 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Всегда высоко самоорганизован | Не было причин для жалоб | Случалась незначительная самонеорганизованность | Частые замечания и плохой исполнитель | Серьёзные замечания и нарушения. |
| OK 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменениях климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; | Постоянно использует ИКТ | Использует ИКТ по необходимости | Использует ИКТ крайне редко | ИКТ не используются | ИКТ не используются вследствие неосвоенности |

Руководитель практики

подпись ФИО

дата