

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О.А.
«_____» _____ 2021г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 05
по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа учебной практики (далее УП) профессионального модуля **ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Епифанцева Н.М., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического и торгово-кулинарного циклов

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 05
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УП 05
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 05
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП 05
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 05

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 05

1.1 Область применения программы

Данная программа УП по профессиональному модулю **ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Программа подготовлена для обучения обучающихся (базовой подготовки) в освоении основных видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

1.2 Цели и задачи УП

Формирование и развитие у обучающихся первоначальных профессиональных практических умений по виду деятельности в рамках общих и профессиональных компетенций для освоения рабочей профессии: обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующего модуля и необходимых для выполнения задач.

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, овладение обучающимися современными технологическими приемами, умениями приготовления;
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи;
- воспитание высокой культуры трудолюбия, аккуратности, при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в сфере профессиональной деятельности, в области пищевой промышленности и общественного питания;
- способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятие нужного решения.

1.3. Место проведения УП Учебная практика проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ПГК»

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы УП 05

Всего **252 часов**

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 05

2.1 Требования к результатам освоения УП 05

В результате прохождения УП 05 по видам профессиональной деятельности **ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента** обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов.

Результатом освоения программы УП является овладение обучающимися видов деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции по видам деятельности.

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 прохождения УП по видам профессиональной деятельности, обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов:

МДК 05. 01 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы подготовки сырья продуктов, приготовления теста, отделочных п/ф, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в том числе региональных;- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных п/ф промышленного производства;- способы сокращения потерь и сохранение пищевой ценности продуктов при приготовлении.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных п/ф, формование, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 05

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.1 Тематический план

№ п/п	Раздел	Наименование раздела	Кол-во часов
1	Раздел 1	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18
2	Раздел 2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
3	Раздел 3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	42
4	Раздел 4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	54
5	Раздел 5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	96
Итого:			252

3.2 Содержание учебной практики

Код ПК	Наименование раздела УП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ВД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		252	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		24	
	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1 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. Подготовка рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами кондитера для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 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. Подготовка сырья в соответствии с инструкциями и регламентами кондитера для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
		Тема 1.2 Расчет технологических карт. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости и взаимозаменяемости с основным продуктом. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	
		Тема 1.3 Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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.		
		Тема 1.4 Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		42	
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.1 Приготовление сиропов, жжёнки, глазури с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовых отделочных полуфабрикатов.	6	3
		Тема 2.2 Приготовление помады с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готового отделочного полуфабриката.	6	
		Тема 2.3 Приготовление мастики, марципана и отделочных полуфабрикатов из неё с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
		Тема 2.4 Приготовление фруктовых начинок, желе с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
		Тема 2.5 Приготовление посыпок, фигурки из шоколада, карамели и изомальта с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
		Тема 2.6 Приготовление кремов масляного, сливочного и их производных с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
		Тема 2.7 Приготовление кремов заварного, белкового и их производных с учетом рационального расхода сырья, продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		42	

	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Тема 3.1 Приготовление дрожжевого теста. Приготовление булочек в ассортименте. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	3
		Тема 3.2 Приготовление пирожков печёных, ватрушек. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	
		Тема 3.3 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Приготовление сдобы в ассортименте. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	
		Тема 3.4 Приготовление кексов, куличей. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	
		Тема 3.5 Приготовление изделий обжаренных во фритюре (пирожки, пончики, хворост). Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	
		Тема 3.6 Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	
		Тема 3.7 Замес и выпечка хлеба в ассортименте. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковка на вынос.	6	
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	54		
	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1 . Приготовление теста для блинчиков, вафельного теста и изделий из него. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	3
		Тема 4.2 Приготовление изделий из песочного теста, печенье нарезное. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		Тема 4.3 Приготовление изделий из сдобного теста. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		Тема 4.4 Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление пряников в ассортименте. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	

		Тема 4.5 Приготовление изделий из бисквитного теста. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		Тема 4.6 Приготовление изделий из масляного бисквита. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		Тема 4.7 Приготовление изделий из слоёного теста. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		Тема 4.8 Приготовление изделий из заварного. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
		Тема 4.9 Приготовление изделий из воздушного. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		84	
	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 5.1 Приготовление бисквитных пирожных нарезных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.2 Приготовление бисквитных пирожных штучных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.3 Приготовление песочных пирожных нарезных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.4 Приготовление песочных пирожных штучных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.5 Приготовление заварных пирожных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.6 Приготовление слоёных пирожных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода	6	

		изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
		Тема 5.7 Приготовление крошковых пирожных. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.8 Приготовление тортов из бисквитного полуфабриката. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.9 Приготовление тортов из песочного полуфабриката. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.10 Приготовление тортов из слоёного и полуфабриката. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.11 Приготовление тортов заварного п/ф. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.12 Приготовление тортов из воздушного полуфабриката. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	
		Тема 5.13 Приготовление комбинированных тортов. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	12	
	Дифференцированной зачет	Проверочная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		6
<p>УМЕТЬ:- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных п/ф, формование, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>				

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности.

ИТОГО

252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП

4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы УП предполагает наличие производственной мастерской и лаборатории.

Оснащение

комплект учебно-методической документацией;
наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
мультимедиа

Оборудование рабочих мест

тепловое оборудования
механическое оборудование
холодильное оборудование
комплект инвентаря
не механическое оборудование
комплект посуды
комплект столовых приборов
моечные ванны

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники
Комплект плакатов
Интернет – ресурсы

Обязательным условием допуска к УП.05 в рамках профессиональных модулей ПМ.05 является освоение умений и знаний, необходимых для получения первичных профессиональных навыков.

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.3 Место учебной практики в структуре.

Учебная практика базируется на освоение предметов общепрофессионального цикла:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- Основы калькуляции и учёта;
- Охрана труда;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности;
- Рисование и дизайн.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

4.4 Формы проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ПГК».

4.5 Место и время проведения учебной практики.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

УП 05 проводится в течении 8 семестра.

УП 05 проводит мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УП 05

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по ВПД, ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по УП 05 самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <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 тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p align="center"><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных п/ф, формование, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учётом требований к безопасности.

