

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 05.01

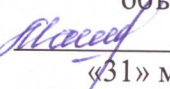
ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <----> Кондитер

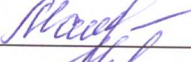

2022г.

ОДОБРЕНА
Методическим объединением
профессионального цикла
Протокол № 7
от «31» марта 2022 г.
Председатель методического
объединения
 / Манжурова Т.Е./
«31» марта 2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «21» апреля 2022 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»

/Кузнецова В.И./
«21» апреля 2022г.

Составитель: мастер п/о  /Манжурова Т.Е./
мастер п/о  /Никулина И.Б./


Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2022-2026 уч.год

Эксперты:

Техническая экспертиза:

Методист Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  /Кондратьева Ю.И.
(подпись)

Содержательная экспертиза

ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная
школа-интернат», директор  Стрелкова Н.И.
(подпись)



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Цели и задачи учебной практики.....	4
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики..	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	17
3.1. Тематический план учебной практики.....	17
3.2. Содержание учебной практики.....	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	20
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	20
4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.....	23
4.3. Кадровое обеспечение.....	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	24
Приложение.....	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при обучении по программам профессиональной подготовки по профессиям Повар, Кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Количество часов на учебную практику 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.

и общих компетенций (ОК)

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

Требования к знаниям, умениям

знать: требования охраны труда и пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, 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 полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

уметь: рационально организовывать и проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

**Конкретизированные требования учебной практики по профессиональному модулю
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента:**

Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение учебной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 5.1-5.5. ОК. 01-07, 09,10, 11	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	216 часов	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных горячих десертов, напитков сложного приготовления. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья, продуктов.

			<p>Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов</p>	<p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных мучных</p>
--	--	--	---	--	--

			<p>ассортимента</p>	<p>и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Определять степень готовности хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Владеть техниками, приемами приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Соблюдать санитарно-гигиенические требования</p>	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Нормы взаимозаменяемости продуктов и сырья.</p>
--	--	--	---------------------	---	---

				<p>в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента красителей и ароматических веществ с учетом их взаимозаменяемости. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>Хранение, отпуск хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Порционировать, сервировать, творчески оформлять хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента и их порционирования (комплектования). Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые десерты и напитки на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента для подачи. Правила маркирования упакованных хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента, правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--	---	---	---

			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с</p>	<p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей. Правила торговли. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый</p>
--	--	--	--	---	--

			потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи		словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 5.1.-5.5. ОК. 01-07, 09,10, 11	МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь, оборудование, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весовым измерительным	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

			<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов.</p>	<p>оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности,</p>	<p>управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p>
--	--	--	--	--	--

			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
--	--	--	--	---	--

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 5.1-5.5. ОК. 01-07, 09,10, 11	ПМ 05.«Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» Учебная практика	216
	<ol style="list-style-type: none"> 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. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	

	<p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Дифференцированный зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	
--	--	--

3.2. Содержание учебной практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос			540	
Тема 1.1. Вводное занятие	Содержание:		6	
	1.	Экскурсия по парикмахерским. Ознакомление с помещениями и оборудованием парикмахерских. Ознакомление учащихся с безопасностью труда, электробезопасностью и пожарной безопасностью.	6	2
Тема 1.2. Подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов	Содержание:		6	
	1.	Организация рабочего места для выполнения различных видов парикмахерских работ. Освоение приемов укрытия посетителей парикмахерским бельем при различного рода работах. Правильное снятие парикмахерского белья с посетителей. Уборка рабочего места.	6	2
Тема 1.3. Инструменты для стрижки волос	Содержание		72	
	1	Освоение приёмов работы расчёской Освоение приёмов работы с простыми ножницами	6	
	2	Освоение приёмов выполнения одновременной работы расчески и простых ножниц	6	
	3	Освоение приёмов работы с филировочными ножницами Освоение приёмов выполнения одновременной работы расчески и филировочных ножниц	6	
	4	Освоение приёмов работы простой бритвой. Освоение приёмов работы филировочной бритвой.	6	
	5	Освоение приёмов выполнения одновременной работы расчески и простой бритвы	6	
	6	Освоение приёмов выполнения одновременной работы расчески и филировочной бритвы	6	
	7	Освоение приёмов работы электрической машинкой	6	
	8	Освоение приёмов выполнения одновременной работы расчески и машинки	6	
		Освоение приёмов работы с расчёской - хвостиком	6	
	9	Освоение приёмов выполнения различных проборов	6	

	10	Освоение приёмов выполнения деления волос на зоны	6	
	11	Выполнение деления волос на зоны.	6	
Тема 1.4. Мытьё и массаж головы	Содержание:		42	
	1.	БУТ при выполнении мытья головы. Выполнение подготовительных работ перед мытьём головы.	6	2
	2	Освоение приёмов мытья головы	6	
	3	Освоение приёмов расчесывания спутанных волос.	6	
	4	Выполнение мытья головы различными способами	6	
	5	Выполнение мытья головы с последующим расчёсыванием волос	6	
	6	Выполнение массажа головы с применением лечебных средств	6	
	7	Выполнение сушки волос. Определение времени сушки волос в зависимости от структуры и текстуры.	6	
Тема 1.5. Укладка волос холодным и горячим способом	Содержание		114	
	1	БУТ при выполнении укладки волос. Подготовительные и заключительные работы	6	2
	2	Отработка приемов выполнения холодной укладки волос.	6	
	3	Выполнение холодной укладки волос	6	
	4	Освоение приёмов накручивания волос на бигуди	6	
	5	Выполнение укладки волос при помощи бигуди (короткие волосы)	6	
	6	Выполнение укладки волос при помощи бигуди (средние волосы).	6	
	7	Выполнение укладки волос при помощи бигуди (длинные волосы).	6	
	8	Выполнение укладки волос при помощи бигуди с применением холодной укладки волос	6	
	9	Освоение приемов владения щипцами для завивки волос	6	
	10	Выполнение укладки волос на щипцы горизонтальными локонами	6	
	11	Выполнение укладки волос на щипцы вертикальными локонами	6	
		Выполнение укладки волос на щипцы полувосьмёркой	6	
	12	Отработка приемов одновременной работы щётки и фена	6	
13	Освоение приёмов выполнения укладки волос феном методом «бомбаж». Выполнение укладки волос феном методом «бомбаж»	6		

	14	Освоение приёмов выполнения укладки волос методом «брашинг». Выполнение укладки волос феном методом «брашинг»	6	
	15	Выпрямление волос при помощи «утюжка».	6	
	16	Отработка приемов держания расчески при выполнении начеса и тупирования. Отработка приемов выполнения начеса и тупирования	6	
	17	Выполнение укладки волос с применением начёса или тупирования	6	
	18	Урок-зачёт по выполнению укладки волос	6	
Тема 1.6. Бритьё головы и лица	Содержание		54	
	1	БУТ при выполнении бритья. Отработка приемов укрытия парикмахерским бельем при бритье. Отработка приемов держания бритвы. Отработка приемов натягивания и растягивания кожи. Отработка приемов выполнения компресса и намыливания лица и головы.	6	2
	2	Выполнение бритья головы	12	
	3	Освоение приемов выполнения массажа головы. Выполнение массажа головы	6	
	4	Выполнение бритья лица	12	
	5	Освоение приемов выполнения массажа лица. Выполнение массажа лица.	6	
	6	Бритьё лица при наличии индивидуальных особенностей (сложные случаи	6	
	5	Урок-зачёт по выполнению бритья лица	6	
Тема 1.7. Стрижка волос	Содержание		246	
	1	БУТ при выполнении стрижки. Выполнение подготовительных и заключительных работ	6	2
	2	Освоение приёмов выполнения операции «сведение волос на нет»	6	
	3	Освоение приёмов выполнения операции «тушёвка».	6	
	4	Освоение приёмов выполнения операции «перекидка».	6	
	5	Освоение приёмов выполнения операции «филировка».	6	
	6	Освоение приёмов выполнения операции «окантовка»	6	
	7	Освоение приёмов выполнения операции «стрижка на пальцах»	6	
	8	Освоение приёмов выполнения операции «градуировка»	6	
	9	Выполнение классической мужской стрижки	18	
	10	Выполнение салонной мужской стрижки	42	
	11	Выполнение простой женской стрижки	24	
	12	Выполнение базовой женской стрижки	24	
	13	Выполнение салонной женской стрижки	84	

	14	Дифференцированный зачет	6	
--	----	--------------------------	---	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рекомендации по организации и проведению учебной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТиС»
- рабочая программа профессионального модуля
- рабочая программа учебной практики;
- график учебного процесса;

Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения учебной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе ПУ АГАСУ.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 05 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

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

1. Пироги с капустой
2. Расстегаи с рисом и грибами
3. хлеб багет
4. Пицца
5. Плюшка Московская
6. Пирожки с мясом
7. Сосиска в тесте
8. Булочка с корицей

9. Пирожки с яблоками
10. Пирожки с капустой
11. Булочка с орешками «Фантазия»
12. Ватрушка
13. Пирожки с рисом и яйцом
14. Пицца Школьная
15. Булочка с джемом
16. Сочник с творогом
17. Кекс столичный
18. Языки слоеные
19. Валованы
20. Яблоко в тесте
21. Кекс творожный
22. Хачапури с сыром
23. Профитроли
24. Меренги
25. Пирог с корицей
26. Пирог бисквитный с яблоками
27. Торт йогуртовый с клубникой
28. Пирожное бисквитное с консервированными фруктами.

Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ.05 может осуществляться в учебном кулинарном цехе в образовательном комплексе.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики при реализации программы ПМ. 05

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф;стеллаж 600x400x1600;стол нержавеющий – 6 шт.; фритюрница эл. ЕF 101Т/В;тестомес Hurakan HKN-20SN; шкаф нержавеющий двери купе/распашные 4 полки (900x500x1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубка Dili 12; стеллаж кухонный 2 шт. 1200x370x200мм, блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900; печь конвекционная TECNOEКАЕКФ423Р 423UP; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS; раковина 3-х секц.; стол производственный нержавеющий – 6 шт.; электрическая мясорубка DILI 12 ERGO; мясорубка настольная электрическая; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом- 2 шт.; весы электронные SW; весы настольные;планетарная тестомесильная машина Hurakan HKN-IP10F; набор инструментов для карвинга -1 шт.; кухонный комбайн – 1 шт.; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; стеллаж для посуды– 2 шт.; стеллаж для сушки посуды – 2 шт.; кастрюли: 5 л. - 4 шт., 10 л.-1 шт., 3 л – 6 шт. 2 л. – 6 шт. 1,5 л. – 6 шт. 1 л. – 6 шт.; ножи (набор) – 2 комплекта; ножи коренчатые - 20 шт; разделочные доски – 20 шт.; овощечистки – 4 шт.; миксер ручной – 2 шт.; миски – 4 л. – 8 шт., 2 л. – 8 шт.; отбивной молоток – 2 шт.; сито – 4 шт.; дуршлаг - 4 шт.; сковорода – 10 шт., набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастером производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

4.3. Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по

профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.05

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организовывать рабочее место	- оценка выполнения работ на занятиях учебной практики - оценка выполнения практических работ - оценка выполнения мытья и массажа головы, стрижек головы, бороды и усов, укладок волос, бритья головы и лица.
Подбирать препараты для стрижек и укладок	
Пользоваться парикмахерским инструментом	
Выполнять все виды стрижек и укладок в соответствии с инструкционно-технологической картой	
Производить коррекцию стрижек и укладок	
Выполнять заключительные работы по обслуживанию клиентов	

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с., с цв. ил.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 336 с с цв.ил.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2013. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

4. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 с. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>

5. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

6. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»;

ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с. 20
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО обучающегося _____

№ группы ____, курс ____, специальность/профессия _____

код, наименование

Название ПМ.

—

Место проведения практики _____

—

(указать наименование и адрес предприятия)

1. 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 01		(не) освоил
1		оценка
2		оценка
3		оценка
4		оценка

5		оценка
6		оценка
	Дифференцированный зачет	оценка

2. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Например: Все работы выполнены в полном объеме, в соответствии с программой практики.

Деятельность студента во время практики заслуживает оценки _____

Руководитель практики от
образовательной организации _____

подпись

Ф.И.О

« _____ » _____ 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА

Деятельности студента _____ в период
прохождения

ФИО студента

учебной практики в

наименование организации

по изучаемому профессиональному модулю ПМ _____

код и наименование

В результате прохождения практики студент приобрел общие компетенции:

№ п/п	Наименование ОК	Баллы
1	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
2	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
4	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
5	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. стандарты антикоррупционного поведения	
6	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять	
7	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
8	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
9	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
10	ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

В результате прохождения практики студент приобрел профессиональные компетенции:

№ п/п	Наименование ПК	Баллы
1	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
2	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
3	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
4	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
5	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

(оценка компетенций производится по 5-ти бальной системе)

Так же в ходе практики студент получил практический опыт проведения работ по выполнению:

Заслуживает оценки _____

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____ /

подпись

фамилия, инициалы

Дата заполнения « ____ » _____ 202__ г.

