

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС  
протокол № 3  
от « 16 » 12 2020 г.

Утверждена приказом № 227-од  
от « 18 » 12 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

срок обучения 3года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании  
цикловой комиссии ППКРС  
Председатель \_\_\_\_\_ Максимова Т.Н.

«07» 12 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж  
( ГАПОУ КГК)

Разработчик: Максимова Т. Н., Барсукова М.П. мастера  
производственного обучения высшей квалификационной категории.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**программы учебной практики профессионального модуля 05.  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
разнообразного ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07.12.2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора

№ 227 - од \_\_\_\_\_ от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)

Директор МУП «МШКОП» \_\_\_\_\_ Е.Б. Марушко

10. 12. 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	29

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **05. 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 СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., 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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н., в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 5. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**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 рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

**1.2. Цель и задачи учебной практики, требования к результатам освоения:** С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные 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;

**знать:**

-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, 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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики:**

В рамках освоения ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -**252** часа.

## **Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.



При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Наименование результата обучения
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.
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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.5.1-5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				252
ПК 5.1.-5.2	МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96			96

ПК 5.1.-5.2		96	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе</i>	Тема 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	18
			<i>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Тема 5.2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	78
ПК 5.1.-5.5	<b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>156</b>			156
ПК 5.1.,		48	<i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</i>	Тема 5.3. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	24

5.3			<i>ассортимента</i>	Тема 5.4. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента	24
ПК 5.1., 5.4		24	<i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	Тема 5.5. Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	24
ПК 5.1.-5.5		84	<i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>	Тема 5.6. Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	42
				Тема 5.7. Приготовление, оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	42
	<b>ВСЕГО</b>	<b>252</b>			<b>252</b>

### 3.2. Содержание обучения по программе учебной практики

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			252	
Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе			18	
Тема 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание		18	
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	2
	2.	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 кондитерского сырья и исходных материалов	6	
	3.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	

<b>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>78</b>	
Тема 5.2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>78</b>
	1.	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки) 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	2.	Приготовление помады (основной, сахарной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	3.	Приготовление помады (молочной, шоколадной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и	6

		применение методов приготовления		
	4.	Приготовление карамели. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	5.	Приготовление желе. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	6.	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	7.	Приготовление глазури заварной для украшения изделий. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	8.	Приготовление глазури шоколадной глазури. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	6	



		организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления		
	9.	Приготовление сливочных кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	10.	Приготовление белковых кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	11.	Приготовление заварных кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
	12.	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	

	13.	Приготовление сахарной мастики, марципана. Приготовление посыпок и крошки 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
<b>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			<b>24</b>	
Тема 5.3. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1.	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	2.	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с	6	

		нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.		
	<b>3.</b>	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	2
	<b>4.</b>	Приготовление и оформление мучных изделий из Башкирской кухни 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
Тема 5.4. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	<b>1.</b>	Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	2
	<b>2.</b>	Приготовление и оформление ржаного хлеба из дрожжевого теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.	6	

		Выбор и применение методов приготовления.		
	<b>3.</b>	Приготовление и оформление пшенично-ржаного хлеба. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление хлеба.	6	
	<b>4.</b>	Приготовление и оформление отрубного хлеба. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление хлеба.	6	
<b>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>24</b>	
Тема 5.5. Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	<b>1.</b>	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного и пресно слоеного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	6	2

ассортимента		требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.		
	2.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	3.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного и бисквитного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	4.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного и миндального теста 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	6	

		санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.		
<b>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			<b>84</b>	
Тема 5.6. Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	
	1.	Приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	2
	2.	Приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	3.	Приготовление песочных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.		
	4.	Приготовление слоеных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	5.	Приготовление заварных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	6.	Приготовление воздушных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и	6	

		применение методов приготовления.		
	7.	Приготовление крошковых пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	7	
Тема 5.7. Приготовление, оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	
	1.	Приготовление бисквитных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	2
	2.	Приготовление бисквитных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	3.	Приготовление песочных тортов. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	6	



		основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.		
	4.	Приготовление слоеных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	5.	Приготовление воздушных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	6.	Приготовление миндальных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	

	7.	Приготовление комбинированных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	6	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		0	
<b><i>ВСЕГО</i></b>			<b>252</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Учебная практика профессионального модуля « **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков».

Необходимое оборудование:

- Пароконвектомат ПКА- 6-1\3П
- Умягчитель воды DVA -8
- Конвекционная печь ПКЭ - 4Э
- Фризер для мороженого ICM-1518
- Весы настольные электронные ВТ-40
- Кофемолка GL-CG888
- Машина кухонная универсальная УКМ
- Миксер для молочных коктейлей W-MS-10
- Слайсер гастрономический HBS -361M
- Плита индукционная TZBT -350D2
- Планетарный миксер GL-SM600W
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягодGL-PJ-999
- Миксер GL-HM-305P
- Мармит ZCK 165 ВТ
- Холодильник Свияга
- Ларь морозильный Свияга-158-1
- Вакуумный упаковщик DZ 300A
- Нитраттестер «СОЭКС»;
- Овоскоп ПКЯ -10

- Шкаф расстойный ШРТ -8-01Э
- Микроволновая печь
- Фритюрница ERGO HY-81
- Жарочный шкаф
- Стол производственный
- Стол кондитерский СКР -7-2
- Мясорубка электрическая BRAUN
- Блендер GL-BL850G

### **Необходимый инвентарь:**

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шнура;
- половник;
- тёрка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;

- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- Посуда

### **Учебная кухня ресторана:**

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные обучающие материалы).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

### **Дополнительные источники/дополнительная литература:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.

3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.

4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

### **Интернет-ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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»]. –

16. Режим доступа

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа:

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:

<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. [eda-server.ru](http://eda-server.ru)

6. <http://www.ru>

7. Сайт [academia-moscow.ru](http://academia-moscow.ru)

8. Сайт [book.ru](http://book.ru)

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

#### **4.3. Общие требования к организации практики**

Учебная практика реализуется в лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков» профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля. Возможно чередование учебной практики с теоретическим обучением. В заключении практики проводится дифференцированный зачет.

Практическая подготовка (учебная практика) осуществляется на базе колледжа, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии.

По результатам практики руководителем практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии	-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; -Обоснованный выбор и целевое,	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных</i>



с инструкциями и регламентами.	безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	<i>этапах учебной практики, выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Выполнение Отчета заполнение дневника</i>
<b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- выполнение ехнологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>  <i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания выполнение отчета, заполнение дневника по практике</i>
<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	-выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий	<i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания выполнение отчета,</i>

	<p>разнообразного ассортимента;  - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>заполнение дневника по практике</i></p>
<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</p>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составлять план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практики</i></p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p>	

	Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	.  Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной деятельности	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

иностранном языке.	Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении учебной практике</i>

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций. По результатам практики обучающимся составляется отчет. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

## Отчет по учебной практике

### СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Основная часть

1.1 Правила личной гигиены

1.2 Перечень выполненных работ программы учебной практики

1.3 Индивидуальное практическое задание

1.4 Технологические карты

2 Организация рабочего места

2.1 Организация работы цеха

3 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на учебной практике

3.1 Требования безопасности перед началом работы

3.2 Требования безопасности во время работы

3.3 Требования безопасности при работе в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Кумертауский горный колледж

*ОТЧЕТ*  
*по учебной практике*

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

Студент \_\_\_\_\_ Группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

**Мастер производственного обучения  
ГАПОУ КГК** \_\_\_\_\_

Подпись

2020 г.

**ГАПОУ Кумертауский горный колледж**

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент группы \_\_\_\_\_ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

---

(ФИО студента)

**Виды работ выполняемые на учебной практике:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. 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 кондитерского сырья и исходных материалов
3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки).
5. Приготовление помады (основной, сахарной).
6. Приготовление помады (молочной, шоколадной).
7. Приготовление карамели.
8. Приготовление желе.
9. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.
10. Приготовление глазури заварной для украшения изделий.
11. Приготовление глазури шоколадной глазури.
12. Приготовление сливочных кремов.
13. Приготовление белковых кремов.
14. Приготовление заварных кремов.
15. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок
16. Приготовление сахарной мастики, марципана. Приготовление посыпок и крошки.
17. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.
18. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.
19. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.
20. Приготовление и оформление мучных изделий из Башкирской кухни.
21. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста
22. Приготовление и оформление ржаного хлеба из дрожжевого теста.
23. Приготовление и оформление пшенично-ржаного хлеба.
24. Приготовление и оформление отрубного хлеба.
25. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного и пресно слоеного теста.
26. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.

27. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного и бисквитного, воздушного теста.
28. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного и миндального теста.
29. Приготовление бисквитных пирожных.
30. Приготовление бисквитных пирожных.
31. Приготовление песочных пирожных.
32. Приготовление слоеных пирожных.
33. Приготовление заварных пирожных.
34. Приготовление воздушных пирожных.
35. Приготовление крошковых пирожных.
36. Приготовление бисквитных тортов.
37. Приготовление бисквитных тортов.
38. Приготовление песочных тортов.
39. Приготовление слоеных тортов.
40. Приготовление воздушных тортов.
41. Приготовление миндальных тортов.
42. Приготовление комбинированных тортов.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



# **Аттестационный лист по учебной практике ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)**

ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**  
 Место прохождения: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков». (ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2

успешно прошел (а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 05.

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

в объеме 252 часа с «  » \_\_\_\_\_ 20   г. по «  » \_\_\_\_\_ 20   г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
2. 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 кондитерского сырья и исходных материалов	6	
3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
4. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки).	6	
5. Приготовление помады (основной, сахарной).	6	
6. Приготовление помады (молочной, шоколадной).	6	
7. Приготовление карамели.	6	
8. Приготовление желе.	6	
9. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.	6	
10. Приготовление глазури заварной для украшения изделий.	6	
11. Приготовление глазури шоколадной глазури.	6	
12. Приготовление сливочных кремов.	6	
13. Приготовление белковых кремов.	6	
14. Приготовление заварных кремов.	6	

15. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	6	
16. Приготовление сахарной мастики, марципана. Приготовление посыпок и крошки.	6	
17. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	6	
18. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.	6	
19. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.	6	
20. Приготовление и оформление мучных изделий из Башкирской кухни.	6	
21. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста	6	
22. Приготовление и оформление ржаного хлеба из дрожжевого теста.	6	
23. Приготовление и оформление пшенично-ржаного хлеба.	6	
24. Приготовление и оформление отрубного хлеба.	6	
25. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного и пресно слоеного теста.	6	
26. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.	6	
27. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного и бисквитного, воздушного теста.	6	
28. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного и миндального теста.	6	
29. Приготовление бисквитных пирожных.	6	
30. Приготовление бисквитных пирожных.	6	
31. Приготовление песочных пирожных.	6	
32. Приготовление слоеных пирожных.	6	
33. Приготовление заварных пирожных.	6	
34. Приготовление воздушных пирожных.	6	
35. Приготовление крошковых пирожных.	6	
36. Приготовление бисквитных тортов.	6	
37. Приготовление бисквитных тортов.	6	
38. Приготовление песочных тортов.	6	
39. Приготовление слоеных тортов.	6	
40. Приготовление воздушных тортов.	6	
41. Приготовление миндальных тортов.	6	
42. Приготовление комбинированных тортов.	6	

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Отметка об освоении (освоил /не освоил)</b>
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.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики (с указанием освоенных компетенций и выполненных работ):**

---



---



---

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от ГАПОУ КГК \_\_\_\_\_ (ФИО) мастер п/о

## ИТОГИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Заключение руководителя учебной практики от колледжа


Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель учебной практики \_\_\_\_\_  
(Подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

## РАБОЧИЙ ДНЕВНИК по учебной практике

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

Студента \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_  
Курс, группа

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: лаборатории - «Учебная кухня ресторана с  
зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий,  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сладких блюд и напитков»  
(ГАПОУ КГК), Кумертау, ул. Машиностроителей, 2

Зам. директора по учебно-производственной работе \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затрачено время	Оценка/подпись руководителя учебной практики
1	2	3	4
	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
	2. 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 кондитерского сырья и исходных материалов	6	
	3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
	4. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки).	6	
	5. Приготовление помады (основной, сахарной).	6	
	6. Приготовление помады (молочной, шоколадной).	6	
	7. Приготовление карамели.	6	
	8. Приготовление желе.	6	
	9. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.	6	
	10. Приготовление глазури заварной для украшения изделий.	6	
	11. Приготовление глазури шоколадной глазури.	6	
	12. Приготовление сливочных кремов.	6	
	13. Приготовление белковых кремов.	6	
	14. Приготовление заварных кремов.	6	
	15. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	6	

	16. Приготовление сахарной мастики, марципана. .Приготовление посыпок и крошки.	6	
	17. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	6	
	18. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.	6	
	19. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.	6	
	20. Приготовление и оформление мучных изделий из Башкирской кухни.	6	
	21. Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста	6	
	22. Приготовление и оформление ржаного хлеба из дрожжевого теста.	6	
	23. Приготовление и оформление пшенично-ржаного хлеба.	6	
	24. Приготовление и оформление отрубного хлеба.	6	
	25. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного и пресно слоеного теста.	6	
	26. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.	6	
	27. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного и бисквитного, воздушного теста.	6	
	28. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного и миндального теста.	6	
	29. Приготовление бисквитных пирожных.	6	
	30. Приготовление бисквитных пирожных.	6	
	31. Приготовление песочных пирожных.	6	
	32. Приготовление слоеных пирожных.	6	
	33. Приготовление заварных пирожных.	6	

	34. Приготовление воздушных пирожных.	6	
	35. Приготовление крошковых пирожных.	6	
	36. Приготовление бисквитных тортов.	6	
	37. Приготовление бисквитных тортов.	6	
	38. Приготовление песочных тортов.	6	
	39. Приготовление слоеных тортов.	6	
	40. Приготовление воздушных тортов.	6	
	41. Приготовление миндальных тортов.	6	
	42. Приготовление комбинированных тортов.	6	