

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №3 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2026 г.

Рабочая программа УП.05 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчик: Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Аннотация программы учебной практики
УП.05 Учебная практика
Раздел: профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК

Рабочая программа УП.05 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи учебной практики

Цель учебной практики: Формировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение учебной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

3. Основные разделы учебной практики и количество часов на прохождение учебной практики

МДК.05.01 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№	Основные разделы учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12

МДК.05.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№	Основные разделы учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1	Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126
2	Дифференцированный зачет	6

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по ПМ.05_Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по УП.05 Учебная практика проводится в форме дифференцированного зачета в шестом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	28
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа УП.05 Учебная практика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована:

-при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)».

-при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии кондитер.

1.1. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики: Формировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи учебной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение учебной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является: сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности в рамках МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, МДК 05.02. Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по указанным основным видам профессиональной деятельности профессии/специальности:

Код	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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.3.Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД	У	Показатели результата
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциям и регламентами, стандартами чистоты.	-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	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

			изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществление подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-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,	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

			формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	-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,	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

			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	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	-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,	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента.

			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	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.5. Осуществляют изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов различного ассортимента.	-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	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов различного ассортимента

			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	
--	--	--	--	--

2.4. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей, МДК.	Количество часов по учебному плану	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1.	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность.	6
		12	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом. 3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Разработка практических приемов для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Разработка практических приемов	Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6

			для изготовления отделочных полуфабрикатов.		
ПК 5.2.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	132	1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами фруктов. 3. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление полуфабрикатов 5. Организация рабочего места. 6. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 7. Соблюдение температурного режима и сроки хранения.	Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	132
ПК 5.2. ПК 5.3.		18	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление помады, карамели, желе (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури Приготовление, назначение и подготовка к	18

			выполнения технологических операций. Определение готовности отделочного полуфабриката. Виды глазури в зависимости от сырья. 3. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури 4. Приготовление.	использованию кремов	
		24	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление слоеных тортов и пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.) 3. Процесс приготовления в зависимости от формы	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	24

ПК 5.2. ПК 5.4.		24	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых , миндального тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых , миндального тортов.	24
ПК 5.4. ПК 5.5.		24	1. Организация рабочего места. 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Приготовление сахарной мастики и марципана.	24
ПК 5.4 ПК 5.5		18	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление песочных, бисквитных, слоеных пирожных и тортов, ассортимент,	Изготовление и оформление песочных, бисквитных, слоеных тортов и пирожных.	18

			особенность процесса приготовления. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
ПК 5.5		18	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление заварных, крошковых пирожных и тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Изготовление и оформление заварных, крошковых тортов и пирожных.	18
	<u>Дифференцированный зачет</u>	6		<u>Дифференцированный зачет</u>	6
		Всего часов 144			Всего часов 144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 6 семестр					

2.5.Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144	
		12	
Виды работ: 1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания 3. Организация рабочего места. 4. Разработка практических приемов для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность.	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания	6	2

Тема 1.2 Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом. 3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом. 3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Разработка практических приемов для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 5. Разработка практических приемов для изготовления отделочных полуфабрикатов.	6	2
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		132	
	Виды работ	18	
1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 2. Обработка различными методами фруктов. 3. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление полуфабрикатов 5. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. 6. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. 7. Приготовление помады, карамели, желе (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим			

варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности отделочного полуфабриката.

8. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури

9. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.

10. Исполнения сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

11. Приготовление пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста

12. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые

13. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндального тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.

14. Приготовление песочных, заварных, слоеных, бисквитных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.

15. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов	1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами фруктов. 3. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление полуфабрикатов	6	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, приготовление глазури.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление помады, карамели, желе (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности отделочного	6	2

	полуфабриката. 3. Приготовление.		
Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию сливочных, белковых, заварных, кремов из сметаны, творога, сливок.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	Виды работ	24	
Тема 2.4. Приготовление сахарной мастики.	1. Организация рабочего места. 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 2.5. Приготовление марципана.	1. Организация рабочего места. 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья. 3 Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и	6	2

	полуфабриката. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1. Организация рабочего места. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 3. Соблюдение температурного режима и сроки хранения.	6	2
	Виды работ	24	
Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	1. Организация рабочего места. 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. 3. Соблюдение температурного режима и сроки хранения.	6	2
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Организация рабочего места. 2. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. 3. Соблюдение сроков хранения.	6	2

Тема 2.10. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого, бездрожжевого теста	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. 3. Соблюдение температурного режима.	6	2
Тема 2.11. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. . Приготовление пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	Виды работ	24	
Тема 2.12. Изготовление и оформление пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление бисквитных, песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.) 3. Процесс приготовления в зависимости от формы	6	2
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление заварных, слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные	6	2

	(прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.) 3. Процесс приготовления в зависимости от формы		
Тема 2.14. Приготовление бисквитных тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 2.15. Приготовление песочных тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	Виды работ	18	
Тема 2.16. Приготовление бисквитных тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 2.17. Приготовление песочных тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 2.18. Изготовление и оформление, крошковых тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления и оформление тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и	6	2

	сроки хранения		
	Виды работ	18	
Тема 2.19. Изготовление и оформление, крошковых тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления и оформление тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 2.20. Приготовление слоеных тортов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 2.21. Приготовление воздушных, воздушно- ореховых, миндальных тортов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндального тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Дифференцированный зачет 6 семестр		6	3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Учебный кондитерский цех.

Оснащение лаборатории № 21

1. Оборудование:

Мебель:

Рабочие столы (метал.,деревянный)

Стол тумбовый (метал.)

Шкаф-витрина

Стол кондитерский

СПРКн-1000х600х860, столешница - БУК (Россия)

Шкаф со столешницей

Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия)

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (Россия)

Слайсер HURAKAN HKN-HM220 (Китай)

Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570 (Китай)

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай)

Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия)

Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай)

Электромармит ЭМК-40Н (Россия)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Гриль-мастер Ф1КФЭ (Россия)

Фризер для мороженого Bartscher 135002

Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея)

Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050

Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R

Плита индукционная ВОК HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Кофемашина Philips Series 3000 HD8825/09

Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5 (Китай)

Сокоохладитель CAB LUKE JUNIOR 2x6 (Италия)

Стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/7

Модуль для подогрева тарелок ATESY Регата (Россия)

Вакуумный упаковщик Arach AVM4 (Италия)

2. Инструменты и приспособления:

Куттер Gastrotag HR-6 (Китай)

Соковыжималка HURAKAN HKN-SPM(Китай)

Кофемолка Polaris PCG 1216A

Устройство для подогр.карамели с лампой ИФ-излучат Martellato

"Мармит д/шоколада (0+60С)

02120302 Сифон д/сливок «Крим профи» CreamProfiWh (Австрия)

"04010350 Горелка д/карамели MATFER (Франция)

Прибор контроля качества яиц Премьер ПКЯ-10

Пароварка Philips Daily Collection

HD9124/00

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, нормативно – технической документации, электронных образовательных ресурсов, Интернет – ресурсов:

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2014 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2014 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2014 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2014 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2014 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2014 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2014 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2015
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
16. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
18. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
23. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2014 – 373 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 512 с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
 5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
 6. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
 7. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
- <http://www.twirpx.com/file/128573/>.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла: концентрированно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированного зачета.

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,

	правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
---	---

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

