

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ "Амвросиевский
многопрофильный техникум»

Сысенко А.М.



28 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

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

Амвросиевка
2023

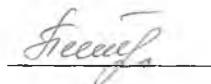
ОДОБРЕНА

Методической комиссией
для подготовки работников
общественного питания и сферы услуг

Протокол № _____
От « _____ » _____ 2023 г.

РАЗРАБОТАНА на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приказ № 1569 МОН РФ
от 9 декабря 2016 г.
С изменениями и дополнениями
От 17 декабря 2020 г.

Председатель методической
комиссии

 Петунина Т.Н.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Баглай Л.Г.

Составители:

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения 11 тарифного разряда

Рабочая программа согласована:

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания МК от « ____ » _____ 20__ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр. ____)
Председатель МК _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Планируемые результаты практики профессиональных модулей

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК)**:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен обладать **личностными результатами (ЛР)**:

| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) |
|---|--|
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом итерриториальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных |

| | |
|--|--|
| | организаций |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии) | |
| ЛР 13 | Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности |

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

иметь практический опыт в:

- 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;
- иметь практический опыт в:
- 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;

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.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего – 180 часов;

УП 06 – 72 час

2. Структура и содержание учебной практики

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики | Содержание материала учебной/производственной практики | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | | |
| УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | 180 часов | |
| УП.05.1. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада). <i>ПК.5.1. 5.2.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i> | Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| УП.05.2. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад). <i>ПК.5.1. 5.2.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i> | Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, | 6 | 3 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада.</p> <p>6. <u>Хранение с соблюдением температурного режима.</u></p> | | |
| <p>УП.05.3. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе). <i>ПК.5.1. 5.2.</i></p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья. 6. <u>Хранение с соблюдением температурного режима.</u> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема). <i>ПК.5.1. 5.2.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные. 6. <u>Хранение с соблюдением температурного режима.</u> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.5. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема). <i>ПК.5.1, 5.2.</i></p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема, заварные, сметанные, творожные.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>УП.05.6. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. <i>ПК.5.1. 5.2. 5.3.</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.7. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста. <i>ПК.5.1. 5.2. 5.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого безопасного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.8. Приготовление изделий</p> | <p>Содержание:</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>жареных во фритюре. <i>ПК.5.1. 5.2, 5.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление пончиков, хвороста. 5. Хранение с соблюдением температурного режима. | | |
| <p>УП.05.9. Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого и вафельного теста. <i>ПК.5.1, 5.2, 5.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| <p>УП.05.10. Приготовление изделий из сдобно пресного теста. <i>ПК.5.1. 5.2. 5.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>УП.05.11. Приготовление изделий из пряничного теста. <i>ПК.5.1. 5.2, 5.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.12. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. <i>ПК.5.1. 5.2, 5.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони; 6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.13. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. <i>ПК.5.1. 5.2, 5.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>УП.05.14. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.</p> <p><i>ПК.5.1. 5.2, 5.4.</i></p> <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше».</p> <p>6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком.</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.15. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p> <p><i>ПК.5.1, 5.2, 5.4.</i></p> <p><i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.16. Приготовление полуфабрикатов и изделий из</p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>пресного слоеного теста. <i>ПК.5.1. 5.2., 5.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: рогалики слоеные, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>УП.05.17. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.18. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше».</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | | |
| <p>УП.05.19. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» фруктовое. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.20. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок» 6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.21. Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Фруктово-ягодный», «Бисквитно-фруктовый». 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | | |
| УП.05.22. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i> | Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный». 6. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| УП.05.23. Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i> | Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Хранение с соблюдением температурного режима. | 6 | 3 |
| УП.05.24. Приготовление песочных пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i> | Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пирожного «Песочное кольцо»; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>УП.05.25. Приготовление песочных тортов. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</p> <p>5. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.26. Приготовление слоеных пирожных и тортов. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.27. Приготовление заварных тортов и пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13.</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с</p> | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</p> <p>5. Приготовление пирожных «Трубочка» с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | | |
| <p>УП.05.28. Приготовление тортов и пирожных из воздушного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</p> <p>5. Приготовление торта «Паутинка».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| <p>УП.05.29. Приготовление крошковых пирожных. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p> | <p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная, глазированное.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> | 6 | 3 |
| УП.05.30. | Дифференцированный зачет | 6 | 3 |

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. Лаборатория «Учебный кулинарный – кондитерский цех»

1. доска;

2. компьютер

Оснащение рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный- кондитерский цех» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Холодильник «Норд»

3. Весы настольные электронные (до 3кг)

4. Микроволновая печь.

5. Электромясорубка

6. Шкаф шоковой заморозки

7. Нитраттестер;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

- мусат для заточки ножей.
- набор разделочных досок (для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- делитель торта;
- подставки для тортов;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- противень с высокими бортами (капсулы);
- противни металлические;
- кондитерские металлические листы;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Производит подготовку продуктов для отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента | |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента | |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Готовит и оформляет пирожные и торты разнообразного ассортимента | |
| | | Анализ выполняемой работы обучающимся. Оценка практической работы. |

| | | |
|-------|--|-----------------------|
| ЛР 2 | активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости | Экспертное наблюдение |
| ЛР 3 | соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики | Экспертное наблюдение |
| ЛР 4 | проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. | Экспертное наблюдение |
| ЛР 5 | приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса | |
| ЛР 6 | уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки | Экспертное наблюдение |
| ЛР 8 | уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства | Экспертное наблюдение |
| ЛР 9 | пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях | Экспертное наблюдение |
| ЛР 11 | уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры | Экспертное наблюдение |
| ЛР 13 | соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности | Экспертное наблюдение |

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

186 с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия: Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>