

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина

2021 г.  
Приказ № 21-2 от 09.06 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			7 сем	8 сем		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Тема 1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного приготовления.	30	30	0		
	Тема 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	18	18	0		
	Тема 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	12	0		
	Тема 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента	42	42	0		
	Тема 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления тортов сложного ассортимента и подготовки к реализации	36	0	36		
	Дифференцированный зачет	6	0	6		
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>102</b>	<b>42</b>		

### 3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
УП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей		<i>144ч. Всего часов</i>	<i>102ч. Всего часов в сем.</i>	<i>42ч. Всего часов в сем.</i>	
Тема 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного приготовления.	<b>Всего часов</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного приготовления.	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления слобных фигурных изделий сложного приготовления.	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления слобных плетёных изделий сложного приготовления.	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления слобных булочек с различными начинками сложного приготовления.	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления праздничных пирогов сложного приготовления.	<b>6</b>	6	0	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных; хлебобулочных мучных кондитерских изделий национальной кухни, детского питания, здорового питания с пониженной калорийностью*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ul>					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>– Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>– мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>				
Тема 2	<b>Всего часов</b>	<b>18</b>	18	0	
Организация и ведение	Освоение приёмов организации процесса и приготовления	<b>6</b>	6	0	



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	праздничного хлеба -Каравай				
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления праздничного хлеба - Калач	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления праздничного хлеба – Кулич пасхальный	<b>6</b>	6	0	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных; хлебобулочных мучных кондитерских изделий национальной кухни, детского питания, здорового питания с пониженной калорийностью*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>				

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>– Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>				
Тема 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Всего часов</i>	<b>12</b>	12	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропа ,помады ,желе ,глазури.	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления Отделочных полуфабрикатов: крема сливочного, белкового, заварного и других видов. Муссов карамелей, марципана, мастики, продуктов и смесей промышленного производства	<b>6</b>	6	0	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных; хлебобулочных мучных кондитерских изделий национальной кухни, детского питания, здорового питания с пониженной калорийностью*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных</li> </ul>				

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	<p>полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>– Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>				
	<i>Всего часов</i>	<b>42</b>	42	0	
Тема 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	Освоение приёмов организации процесса и приготовления пряничных изделий	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления «Брауни», «Бискотти», «Макарони»	<b>6</b>	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления «Меренги», «Птифуры», «Твиль»	<b>6</b>	6	0	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
реализации мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Освоение приёмов организации процесса и приготовления «Маффины», «Капкейки» пирожное «Мальфей»	6	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления Пирожное «Молье шоколадное», корзиночки «Манго», «Флорентины»	6	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления Пирожное «Красная смородина», «Имбирный чизкейк», Шоколадные трюфели и др.	6	6	0	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления пирожное «Сладкое удовольствие», «Шоколадные шапочки» и др.	6	6	0	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных; хлебобулочных мучных кондитерских изделий национальной кухни, детского питания, здорового питания с пониженной калорийностью*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>				

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	<p>изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>– Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>				
Тема 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления тортов сложного ассортимента и подготовки к реализации	<i>Всего часов</i>	<b>36</b>	0	36	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления праздничных тортов «Свадебный», «Детские»	<b>12</b>	0	12	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления праздничных тортов «Юбилейные», «К дню рождения»	<b>12</b>	0	12	
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления праздничных тортов «Хлеб-соль», «Корпоративные»	<b>12</b>	0	12	
	Дифференцированный зачёт	<b>6</b>	0	6	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных; хлебобулочных мучных кондитерских изделий национальной кухни, детского питания, здорового питания с пониженной калорийностью*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ul>				

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)			
		Итого	7сем	8сем	
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>102ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>42ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>– Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>– Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего мест.</li> </ul>				
Дифференцированный зачёт		<b>6</b>	0	6	

*\* Содержание добавлено для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Кондитер» и ТО WSR «Поварское дело»*

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории Учебного кондитерского цеха.

#### Оборудование учебного кондитерского цеха:

- Весоизмерительное оборудование:  
весы настольные  
электронные,  
весы напольные.
- Холодильное оборудование:  
шкаф холодильный,  
шкаф морозильный  
шокофризер  
льдогенератор
- Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:  
овоскоп,  
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,
- Механическое оборудование:  
тестомес,  
взбивальная машина,  
миксер.  
куттер,  
мясорубка
- Тепловое оборудование:  
шкаф для расстойки теста.  
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,  
фритюрница  
гриль – саломандра;  
микроволновая печь;
- Вспомогательное оборудование:  
стеллаж  
полки,  
производственный стол,  
моечная ванна двух или четырехсекционная  
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками  
производственный стол с охлаждаемой поверхностью  
производственный стол с ящиками,  
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей  
моечная ванна
- Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:  
дежи,  
кастрюли,  
функциональные емкости из нержавеющей стали,  
венчик,  
лопатка,  
сито,  
скребок пластиковый, скребок металлический.  
мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),  
набор мерных ложек,  
нож,  
совки для сыпучих продуктов,  
корзина для мусора.  
скалки деревянные,  
скалки рифлёные,  
резцы (фигурные) для теста и марципана,  
вырубки (выемки) для печенья, пряников  
кондитерские листы,  
противни перфорированные,  
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,  
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,  
формы для саваренов,  
трафареты для нанесения рисунка,  
нож,  
нож пилка (300 мм),  
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  
кондитерские мешки,  
насадки для кондитерских мешков,  
ножницы,  
кондитерские гребенки,  
силиконовые коврики для макарун, эклеров,  
терки,  
трафареты,  
кисти силиконовые.  
силиконовые коврики для выпекания,  
прихватки,  
перчатки термостойкие,  
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,  
дуршлаг  
термометр инфракрасный  
делитель торта  
подносы,  
Подложки для тортов (деревянные)  
темперающая емкость,  
инструменты для упаковки  
подставки для тортов вращающиеся,  
газовая горелка

- Расходные материалы:

бумага пергаментная  
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)  
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную  
обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с  
крышками, специальные картонные коробки и др.)

В учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером,  
проектором, интерактивной доской. Рабочее место преподавателя. Место для презентации



готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

##### **Основные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / Н.Г Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. – Текст: непосредственный.

##### **дополнительные источники:**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.

3. Сеницына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студентов учреждений СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – М.: Академия, 2016. – 304 с. – Текст: непосредственный.

##### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст : электронный.

#### **4.3. Общие требования к Организации образовательного процесса практики**

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ 05 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессионального модуля в 7 и 8 семестрах курса по 1 дню в неделю по 6 часов, в объёме 144 часа. Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Из вариатива на учебную практику добавлено 72 часа. Часы введены дополнительно в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» и ТО WSR «Поварское дело» для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта: приготовление и оформление хлебобулочных мучных кондитерских изделий национальной кухни, детского питания, здорового питания с пониженной калорийностью\*.

Учебная практика по ПМ 05 заканчивается дифференцированным зачетом в 8 семестре на 4 курсе. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение вида деятельности и профессиональных компетенций.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### **4.5. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ПК5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. Экспертная оценка

обслуживания	выполнения задания по учебной практике.
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности  Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности.  Выполнение практических заданий по УП.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Выполнение практических заданий по УП.  Анализ содержания отчета по УП
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе прохождения

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	учебной практики.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Анализ содержания отчета по УП,
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по УП.