

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

**РАСМОТРЕНО 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 № 65 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

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

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**



Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

С целью овладения видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики обучающийся должен:

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;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

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

### 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики -180 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ПК и ОК	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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.	Использовать знания по финансовой грамотности, 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.	Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	18	18	
	Тема 2 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48	48	
	Тема 3 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	60	
	Тема 4 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	36	36	
	Тема 5* Приготовление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.	42	42	
	Тема 6* Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.	54		54
	Тема 7* Приготовление, продукции из шоколада и других материалов разнообразного ассортимента	24		24
	Дифференцированный зачет	6		6
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>	204	84

### 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	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>Всего часов</b>	<b>18</b>	18	
	Освоение приемов приготовления отделочных полуфабрикатов сиропов, помады, глазурей.	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления отделочных полуфабрикатов желе, посыпок.	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления кремов, карамели.	<b>6</b>	6	
<p>В т.ч. для региональных; хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и др., продукции из шоколада и других материалов*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов</li> <li>– проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбора и применения методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа, с учетом рационального расхода сырья, 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	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбора с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>– оценки качества готовых полуфабрикатов, хранения отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковке отделочных полуфабрикатов для транспортирования.</li> <li>– выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>48</b>	48	0
	Освоение приемов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного, опарного теста	<b>12</b>	12	
	Освоение приемов приготовления хлебобулочных изделий из опарного теста	<b>12</b>	12	
	Освоение приемов приготовления хлебобулочных изделий жаренных изделий из теста	<b>6</b>	6	-
	Освоение приемов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления хлебобулочных изделий из блинного теста	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления хлебобулочных изделий из теста для оладий,	<b>6</b>	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<p>В т.ч. для региональных. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</li> <li>– проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбора и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты .</li> <li>– оценки качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– хранения хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– творческого оформления хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждения и замораживания готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>			



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размораживания хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>			
Тема 3 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>60</b>	60	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста для блинчиков	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста для вареников	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста для лапши домашней,	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста сдобного пресного	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста вафельного	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста пряничного	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста, песочного	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста бисквитного	<b>6</b>	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>288ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>204ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>84ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста заварного; слоёного.	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления мучных кондитерских изделий из теста воздушно-орехового, воздушного, миндального,	<b>6</b>	6	
	<p>В т.ч. региональных. учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- выбора и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</li> <li>- оценки качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- хранения мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>288ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>204ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>84ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– творческого оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждения и замораживания готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– размораживания мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>			
Тема 4 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>	36	
	Освоение приемов приготовления пирожных и тортов бисквитных	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления пирожных и тортов песочных	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления пирожных и тортов слоёных	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления пирожных и тортов заварных	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления пирожных и тортов воздушных, миндальных	<b>6</b>	6	
	Освоение приемов приготовления пирожных и тортов крошковых и десертных	<b>6</b>	6	

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<p>В т.ч. региональных. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбора и применение методов приготовления пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</li> <li>– оценки качества готовых пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– хранения пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– творческого оформления пирожных и тортов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждения и замораживания готовых пирожных и тортов, и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>– размораживания пирожных и тортов, с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.</li> <li>- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>			
Тема 5*Приготовление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.	<b>Всего часов</b>	<b>42</b>	42	
	Освоение приемов приготовления изделий с пониженной калорийностью с отварными протертыми овощами	<b>12</b>	12	
	Освоение приемов приготовления изделий с пониженной калорийностью: бисквиты с овощами	<b>12</b>	12	
	Освоение приемов приготовления изделий с пониженной калорийностью: рулеты, пироги	<b>12</b>	12	
	Освоение приемов приготовления изделий с пониженной калорийностью торты, пирожные, кексы с отделкой полуфабрикатами пониженной калорийности)	<b>6</b>	6	
	В т.ч. региональных. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий с пониженной калорийностью</li> <li>– проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>– выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>– выбора и применение методов приготовления изделий с пониженной калорийностью в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>– выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</li> <li>– оценки качества готовых изделий с пониженной калорийностью перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>– хранения изделий с пониженной калорийностью с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>– творческого оформления изделий с пониженной калорийностью и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>– охлаждения и замораживания готовых изделий с пониженной калорийностью и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с пониженной калорийностью с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размораживания изделий с пониженной калорийностью изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых изделий с пониженной калорийностью на вынос и для транспортирования.</li> <li>– проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ul>			
Тема 6* Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.	<b>Всего часов</b>	<b>48</b>		48
	Освоение приемов приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: маленьких тортов	<b>12</b>		12
	Освоение приемов приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: птифуров	<b>12</b>		12
	Освоение приемов приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: гато	<b>12</b>		12
	Освоение приемов приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: антреме и других изделий	<b>12</b>		12
	С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;</li> <li>– оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями TO WSR;</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>288ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>204ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>84ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной;</li> <li>– выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</li> <li>– выбора и применение методов приготовления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>– выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты;</li> <li>– оценки качества готового ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– хранения ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR с учетом использования отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– творческого оформления ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждения и замораживания готовых ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;</li> <li>– размораживания ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых ассортимента кондитерской продукции в соответствии с требованиями ТО WSR на вынос и для транспортирования;</li> </ul>			



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Тема 7* Приготовление, продукции из шоколада и других материалов разнообразного ассортимента	<b>Всего часов</b>	<b>30</b>		30
	Освоение приемов приготовления ассортимента шоколадной продукции: конфет глазированных и обсыпных	<b>12</b>		12
	Освоение приемов приготовления ассортимента шоколадной продукции конфет с начинками	<b>6</b>		6
	Освоение приемов приготовления ассортимента шоколадной продукции: фигурных изделий из шоколада и других материалов	<b>12</b>		12
	С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов: – оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил; – оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления ассортимента шоколадной продукции; – проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной; – выбора, подготовки дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом; – выбора и применение методов приготовления ассортимента шоколадной продукции в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		288ч. Всего часов по уч.плану на УП	204ч. Всего часов в сем. по уч.плану	84ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбора с учетом способа приготовления, размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами эксплуатации пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты;</li> <li>– оценки качества готовых ассортимента шоколадной продукции перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– хранения ассортимента шоколадной продукции в соответствии с учетом использования отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– творческого оформление ассортимента шоколадной продукции, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых ассортимента шоколадной продукции на вынос и для транспортирования;</li> <li>- проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>			
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>		<b>6</b>
* Содержание добавлено для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Кондитер» и TO WSR «Кондитерское дело»				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории:

#### Учебный кондитерский цех

##### Оснащение лаборатории

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Конвекционная печь
  - Микроволновая печь
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Шкаф шоковой заморозки
  - Льдогенератор
  - Фризер
  - Тестораскаточная машина (настольная)
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Мясорубка
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)
  - Термометр инфракрасный
  - Овоскоп
  - Машина для вакуумной упаковки
  - Производственный стол с моечной ванной
  - Производственный стол с деревянным покрытием
  - Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
  - Моечная ванна (двухсекционная)
  - Стеллаж передвижной
- 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,  
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,  
дуршлаг  
термометр инфракрасный  
делитель торта  
подносы,  
пеодложки для тортов (деревянные)  
темперирующая ёмкость,  
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.)

#### **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 занятиями в рамках профессионального модуля в 7 и 8 семестрах 4 курса по 2 дня в неделю по 6 часов в объеме 288 часов. Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Из вариатива на учебную практику добавлено 126 часов. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.
- Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.
- Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов

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. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по учебной практике
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

### 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике</p>
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	