

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
с организацией  
ООО «Грант-Н»  
ООО «Кафе «Посиделки»  
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ  
СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 187а от «01» \_06\_ 2017г.

Акт согласования  
от « 31 » мая 2017 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией общественного питания  
Протокол №8 от «31» мая 2017г.  
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано  
Зам. директора по НМР  
Костина А.А.

Автор: Беляева Н.И.

Эксперт: Косов Д.А. /  
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

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

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

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

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

Всего – 216 часа (6 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

в рамках ПМ в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе

	традиционных общечеловеческих ценностей, 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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

<b>№</b>	<b>Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)</b>	<b>Виды работ</b>
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
ПК5.2	<b>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий</b>
ПК5.3	<b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</b>	<b>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<b>ассортимента</b>	
<b>ПК5.4</b>	<b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>
<b>ПК5.5</b>	<b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>	<b>Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>

### 3.2. Тематический план учебной практики

<b>Виды работ</b>	<b>Наименование разделов, тем учебной практики</b>	<b>Количество часов</b>
1	2	3
<b>Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных ,</b>	<b>Тема 1.1</b> Подготовка рабочего места оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.	4
	<b>Тема 1.2</b> Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места	2

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>мучных и кондитерских изделий.</b>	,оборудования, инвентаря ,сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	
	Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	12
<b>Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий</b>	<b>Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	<b>36</b>
<b>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>	<b>Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>	<b>54</b>
<b>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>48</b>
<b>Приготовление</b>	<b>Тема5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	<b>54</b>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
	<b>Всего</b>	<b>216</b>

### 3.3. Содержание учебной практики

#### 3.4.

<b>Наименование разделов, тем учебной практики</b>	<b>Содержание учебных занятий</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Раздел 1..Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 1.1</b> Подготовка рабочего места , оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.	<b>Урок №1.</b> Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	4
<b>Тема 1.2</b> Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места ,оборудования, инвентаря ,сырья при приготовлении хлебобулочных	<b>Урок №2</b> Правила техники безопасности при подготовки рабочего места , оборудования , сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

изделий.		
Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Урок №3 Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий	6
	Урок №4очных и мучных кондитерских изделий	6
<b>Раздел 2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий</b>		<b>36</b>
<b>Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий</b>	Урок №5 Приготовление фаршей и начинок. Рецептатура несладких фаршей.	6
	Урок №6 Приготовление и рецептатура сладких начинок.	6
	Урок №7Приготовление сиропов.	6
	Урок №8 Приготовление помады.	6
	Урок №9 Приготовление фруктовых начинок и желе.	6
	Урок №10 Приготовление кремов и смеси.	6
<b>Раздел 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>		<b>54</b>
Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Урок №11. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.	12
	Урок №12 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	12
	Урок №13.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	12
	Урок №14. Приготовление блинного теста и теста для оладий.	6
	Урок №15.Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	12
<b>Раздел 4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного	Урок №16Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении	6

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

ассортимента	Урок №17 Приготовление изделий из вафельного теста и творческое оформление.	6
	Урок №18 Приготовление изделий из пряничного теста.	6
	Урок №19 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.	6
	Урок №20 Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.	6
	Урок №21 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.	6
	Уроке №22 Приготовление изделий пониженной калорийности	12
<b>Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>54</b>
Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Урок №23 Приготовление бисквитных тортов и пирожных.	12
	Урок №24 Приготовление песочных тортов и пирожных.	12
	Урок №25 Приготовление слоеных тортов и пирожных .	12
	Урок №26 Приготовление заварных пирожных.	6
	Урок №27 Приготовление воздушных тортов и пирожных.	6
	Урок №28 Приготовление миндальных тортов и пирожных.	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>216</b>

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

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской **«Учебный кондитерский цех»**

Оснащение мастерской **«Учебный кондитерский цех»**

1. Разделочные доски с синего цвета
2. Ножи -
3. Мешок для мусора .
4. Сковороды .
5. Кастрюли с толстым дном .
6. Ситы металлическое .
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки .
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубки

### **4.2. Информационное обеспечение Основные источники**

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 – 370с.

#### **Дополнительные источники**

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160с

2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.

3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н. – М.: Академия, М., 2006 – 187с.

4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187с.

5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.

7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378с.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http: // www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: [http: // www.zhurnal.mipt.rssi/ru](http://www.zhurnal.mipt.rssi/ru)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<p style="text-align: center;"><b>Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>Имеет практический опыт</b> подготовки, уборке рабочего места, выборе ,подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p>
<p><b>Имеет практический опыт</b> выборе ,оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
<p><b>Имеет практический опыт</b> упаковки, складировании неиспользованных продуктов;</p>	
<p><b>Имеет практический опыт</b> порционировании (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p><b>Имеет практический опыт</b> ведение расчетов с потребителями.</p>	
<p><b>Умеет рационально организовывать, проводить</b></p>	

<b>уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</b>	
<b>Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</b>	
<b>Умеет 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</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>