

Приложение № 2.15
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Воскресенский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»
№ 160-о от 28.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05.01
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ,
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Воскресенск, 2023 г.

Программа УП.05.01 Учебная практика по «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий , разнообразного ассортимента»

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ от 28 мая 2014 г. № 594)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель, ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Маслова Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 Учебная практика по «ПМ.05. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа УП.05.01 Учебная практика по «ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом № 1569 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате освоения программы учебной практики у студентов должен сформироваться практический опыт по основному виду деятельности ВД 1 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента» и соответствующим ему общим компетенциям и профессиональным компетенциям:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11 ПК 5.1. ПК.5.2. ПК5.3 ПК 5.4. ПК 5.5.	1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Распределение планируемых результатов освоения программы учебной практики:
 В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Наименование	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать	4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

	личностное развитие.	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>4. Хранить, порционировать</p>	<p>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и</p>

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	иностранном языках.	<p>приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>
ОК 11	Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность	Планирование бюджета, доходов и расходов	Кредитование, инвестирование, защита от мошенников
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>4. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	<p>1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных</p>

		изделий;	полуфабрикатов промышленного производства; 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 5. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки,	3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 5. Правила применения

		отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.		
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 2	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.		
ЛР 3	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.		
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.		
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.		
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.		
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.		
ЛР 13	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		

1.4. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента» составляет 108 часов (1 день в неделю).

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится 1 раз в неделю.

1.5. Место учебной практики УП.05.01 в структуре профессионального модуля ПМ.05

Учебная практика УП.05.01 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента»:

МДК.05.01 «Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента».

МДК.05.02 «Процессы приготовления, оформление, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента».

1.6. Место прохождения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком утвержденного учебного плана, проводится в лаборатории: «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенных в соответствии с п.6.2.1 примерной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
Тема 1. Вводное занятие. Охрана труда при выполнении учебных работ. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья.	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Санитарно-гигиенические требования. Составление заявки на сырье. Расчет с потребителем;	6
Тема 2. Приготовление, подготовка к использованию отделочных п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья; приготовление сиропа для промочки глазури: сырцовой, шоколадной(ганаш). Приготовление крема: сливочного основного, «Шарлотт», основного заварного шоколадного, из сливок, сметанного. Приготовление мастики, карамельной массы без патоки, нугатин с кунжутом, посыпки шоколадной, ореховой;	6
Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, разнообразного ассортимента.	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и подготовка изделий из дрожжевого безопасного теста: ватрушка, рогалик «Ореховый», пицца по - «Итальянски», пирог «Московский» ; Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья . Приготовление, творческого оформление изделий из дрожжевого опарного теста: булочка домашняя, крендель сдобный «Юбилейный», булочка с маком, кулебяка, расстегаи «Московские», кулич пасхальный, кекс «Весенний» . Приготовление и творческое оформление жареных изделий из теста: пончики «Московские», беляши, хворост. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья . Приготовление, творческое	18

	оформление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, ватрушка «Венгерская»	
Тема 4. Изготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента.	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление изделий из песочного теста: печенье «Листики», «Звездочка», «Ромашка», песочник с изюмом, кекс : «Чайный», творожный;</p> <p>Приготовление, оформление изделий из заварного теста: булочка со сливками, профитроли, кольца воздушные, печенье с сыром;</p> <p>Приготовление, оформление изделий из слоеного теста: кулебяка слоеная с фаршем, язычки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, волованы, яблоки в слойке;</p> <p>Приготовление, оформление блинов пшеничных, овсяных, оладьев сдобных, на соде, блинчиков с джемом;</p> <p>Приготовление, оформление изделий из пряничного теста: пряники медовые, овальные, коврижки сахарные, медовые;</p> <p>Приготовление, творческое оформление изделий из бисквитного теста: пирог бисквитный с повидлом, печенье «Крендельки», рулет «Фруктовый»;</p> <p>Приготовление, оформление изделий из воздушного и миндального теста: печенье «Меренги», «Миндальное», миндальные жгуты, миндальное «Шоколадное», «Макарон»;</p>	36
Тема 5. Изготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, творческое оформление бисквитных пирожных: «Фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», «Буше фруктовое», рулет «Шоколадно-фруктовый».</p> <p>Приготовление, творческое оформление бисквитных тортов: «Сказка», «Кофейный»;</p> <p>Приготовление, творческое оформление песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное желейное», «Песочное с белковым кремом», « Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «Песочно-ореховое»</p> <p>Приготовление, творческое оформление песочных тортов: « Ленинградский», «Пешт», «Фруктовый»;</p> <p>Приготовление, творческое оформление слоеных пирожных: «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки и муфточки со сливочным кремом», «Слойка отделанная кремом»;</p> <p>Приготовление, творческое оформление слоеных тортов: «Слоеный с кремом», «Спортивный», «Московская слойка»; Приготовление и творческое оформление заварных пирожных: « Трубочка с посыпкой», « Творожное кольцо», «Орешек», «Элишка» ;</p> <p>Приготовление, творческое оформление воздушных миндальных пирожных: «Воздушное с</p>	36

	кремом(двойное)), «Варшавское». Приготовление, творческое оформление миндальных тортов: «Миндально-фруктовый», «Крестьянчик»;	
Дифференцированный зачет	Выполнение практической итоговой работы	6
Итого		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к проведению учебной практики

Продолжительность учебного дня студента, во время практики, определяется согласно трудовому законодательству из расчета 6 часов в день при возрасте 16-18 лет

Со студентами обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на рабочем месте практиканта.

К прохождению практики допускаются студенты, освоившие теоретический курс обучения в рамках профессионального модуля, и прошедшие профосмотр, с занесением медицинских данных в медкнижку, и текущую аттестацию по междисциплинарным курсам.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает прохождение практики в современной лаборатории, оснащенной согласно требованиям п. 6.2.1 по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

«**Учебная кухня ресторана**» оснащена: Печи с функцией конвекции, духовые шкафы, микроволновка, конвектоматы, весы электронные, плиты индукционные, холодильные шкафы с прозрачной дверью, холодильные шкафы с глухой дверью, мясорубки электрические, миксеры планерные блендеры погружные ручные, стеллажи для посуды, стеллажи для продуктов, столы производственные из нержавеющей стали, посуда для индукции (кастрюли, сковороды, сотейники), миски нержавеющей стали разного диаметра (от 14мм до 30мм), доски из пластмассы разных цветов(согласно требованиям системы ХАССП),доски из дуба, инвентарь из нержавеющей стали (лопатки для разных назначений, венчики, ложки, вилки, ножи для разных работ, овощечистки, терки, наборы ножей для карвинга) Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.3.1. Основные печатные издания

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичев.- 3-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2020-256 с.
2. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

3.3.2. Основные электронные издания

1. 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
6. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
9. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения, навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Учебная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса, в форме практических занятий в лаборатории, под руководством преподавателя. Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, знаний и умений в форме зачета. Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающихся профессиональных компетенций и выполнение итоговой работы по всему профессиональному модулю.