


Согласовано  
Начальник  
Управления сельского хозяйства  
и продовольствия Черемшанского  
района Республики Татарстан  
 М.З.Гатин  
« 02 » 09 2019 г.

Согласовано  
Заместитель директора по  
УПР  
 Малешин С.А.  
« 02 » 09 2019 г.

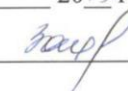
Утверждаю  
Директор ГАПОУ «ЧАТ»  
 Островский В.А.  
« 02 » 09 2019 г.  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.05 Учебная практика**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ дисциплин

Протокол № 1

от « 02 » 09 20 19 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Черемшанский аграрный техникум».

Разработчик: Копьева Наталья Сергеевна, преподаватель

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
- 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

##### *1.1.1. Перечень общих компетенций*

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

##### *1.1.2. Перечень профессиональных компетенций*

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

<b>Практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>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;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<b>Знания</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>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>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля на практики учебную 216 и производственную 216**

## 2.2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		<b>216</b>		
1. Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.		<b>6</b>		
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>		
Тема 1.1. Организация рабочего места.	<b>Содержание</b>			
	2	Организация рабочего места кондитера	6	3
	3	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
	4	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	

	5	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий</b>			<b>72</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b>	<b>Содержание</b>			
	6	Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий, инвертного сиропа и жженки	6	<b>3</b>
	7	Приготовление помады основной, молочной, шоколадной	6	
	8	Приготовление карамели и простых украшений из нее	6	
	9	Приготовление желе	6	
<b>Тема 2.2. Приготовление глазури</b>	<b>Содержание</b>			
	10	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, и глазури заварной, шоколадной для украшения изделий	6	<b>3</b>
	11	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, и глазури заварной, шоколадной для украшения изделий	6	
	12	Айсинг, украшения из него	6	
<b>Тема 2.3. Приготовление кремов</b>	<b>Содержание</b>			
	13	Приготовление сливочного и белкового крема. Способы нанесения украшений	6	<b>3</b>
	14	Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов	6	
<b>Тема 2.4. Приготовление</b>	<b>Содержание</b>			
	15	Приготовление сахарной и молочной мастики и	6	<b>3</b>

сахарной мастик и марципана		украшений из нее		
	16	Приготовление марципана и украшений из него	6	
Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки	Содержание			
	17	Приготовление посыпок и отделочных полуфабрикатов из шоколада	6	
Раздел 3 Изготовление , творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			36	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулоч ных изделий и хлеба	Содержание			
	18	Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста. Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	6	3
	19	Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	
	20	Приготовление изделий, жареных в жире	6	
	21	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	
	22	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6	



	23	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>42</b>	
<b>Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание</b>			
	24	Приготовление изделий из пресного, сдобного пресного теста, и изделий из пресного слоеного теста	6	3
	25	Приготовление изделий из пресного, сдобного пресного теста, и изделий из пресного слоеного теста	6	
	26	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста	6	
	27	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста	6	
	28	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	6	
	29	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	6	
	30	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	6	
<b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			<b>36</b>	

<b>Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>31</b>	Приготовление бисквитных и песочных пирожных	6	3
	<b>32</b>	Приготовление слоеных и заварных пирожных	6	
	<b>33</b>	Приготовление крошковых пирожных	6	
<b>Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание</b>			
	34	Приготовление бисквитных и песочных тортов	6	3
	35	Приготовление слоеных тортов	6	
	36	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	6	
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>Всего</b>			<b>216</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

#### Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные

#### Тепловое оборудование:

Пароконвектомат

Фритюрница

Микроволновая печь,

Плита индукционная

#### Холодильное оборудование:

Холодильник «

#### Механическое оборудование:

Кухонный комбайн

планетарный миксер,

мясорубка электрическая,

#### Вспомогательное оборудование.

Стол производственный, стеллаж передвижной, моечная ванна,

сушилка для посуды,

подставка для досок.

#### Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

сковороды, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево),

мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки

(металлические, силиконовые),

Половник, шумовка

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

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

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> 8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы</p>

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие на олимпиадах
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выполнение творческой работы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение творческой работы

