

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
АО «Судостроительный завод  
имени Е.Б. Бутомы»

  
Т.А. Вышковская  
«    » \_\_\_\_\_ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ им  
В.Н. Толстова»

  
Н.Н. Лапина

«28» \_\_\_\_\_ 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05.

**«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

**Разработчики:**

Баркалова Л.А. - преподаватель

Шабатина И.А. - преподаватель

Жарких Г.И. - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель  Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ имени В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы учебной практики	4
2.	Тематический план и содержание учебной практики	14
3.	Условия реализации программы учебной практики	21
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	24
5.	Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики	27

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в р

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

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

### 1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li><li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li><li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</li></ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li></ul>

<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>
--------------	--

### **1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума**

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова»

<b>Код ЛР</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
<b>ЛР 14</b>	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
<b>ЛР 16</b>	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
<b>ЛР 17</b>	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
<b>ЛР 18</b>	Сохраняющий и уважающий природные богатства Республики Крым, способствующий их разумному потреблению
<b>ЛР 19</b>	Использующий высокий национально-культурный, исторический и духовный потенциал Республики Крым
<b>ЛР 21</b>	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
<b>ЛР 22</b>	Активно применяющий полученные знания на практике
<b>ЛР 23</b>	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
<b>ЛР 24</b>	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
<b>ЛР 26</b>	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
<b>ЛР 28</b>	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

### **1.4. Количество часов на освоение учебной практики:**

**Всего – 72 часа**

**в том числе в форме практической подготовки – 72 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Количество часов на освоение программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Учебная практика (часов)
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	<b>Раздел 1.</b> Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	22	22
	<b>Раздел 2.</b> Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	22	22
	<b>Раздел 3.</b> Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	11	11
	<b>Раздел 4.</b> Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	10	10
	<b>Раздел 5.</b> Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7	7

## 2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
<b>ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>Виды работ</b>	<b>72</b>
<b>Раздел 1.</b> <b>Выполнение работ по подготовки рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.1.</b> Организация рабочего места.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка кондитерского сырья к производству. Требование к качеству. Сроки хранения	2
<b>Раздел 2.</b> <b>Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>10</b>
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов, желе. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление украшения из кандира, украшения из фруктово-рисовальной массы. Требование к качеству. Сроки хранения	2

<p><b>Тема 2.1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сливочного крема «Шарлот», «Гляссе», «Новый» и их производные. Приготовление белкового крема (сырцового, заварного). Украшения из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	2
	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление заварного крема. Приготовление крема сметанного, творожного, крема из сыра. Приготовление крема из сливок. Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	2
	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление ганаша. Приготовление украшения из шоколада. Требование к качеству. Применение, Сроки хранения.</p>	2
	<p>5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшений из карамели (изомальта) Приготовление украшения из помады. Приготовление марципана, украшений из него. Приготовление мучных посыпок, ореховой посыпки, сахаристой посыпки, штрейзеля. Требование к качеству. Сроки хранения.</p>	2
<p><b>Раздел 3.</b> <b>Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b></p>		<b>12</b>
<p><b>Тема 3.1</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление из него булочек: «Ванильная», «Дорожная», булочка с маком, булочка «Синабон». Приготовление булочки «Школьная» Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление из него булочек «Домашняя», «Бриош», ватрушка с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	3
	<p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и выпечка пшеничного хлеба. Приготовление и выпечка формового хлеба. Приготовление и выпечка багетов. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	2
	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление из него закрытых и полуоткрытых пирогов. Приготовление дрожжевого сдобного опарного теста:</p>	2

	приготовление пирогов открытых. Требование к качеству. Сроки хранения.	
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста безопасным способом, пирожков печеных с различными начинками. Приготовление кулебяк, расстегаев. Приготовление пиццы. Приготовление ромовой бабы. Требование к качеству. Сроки хранения	3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пирожков жареных с различными начинками. Приготовление чебуреков, янтыков. Приготовление беляшей. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	2
<b>Раздел 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>12</b>
<b>Тема 4.1</b> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного и безопасного теста и изделий из него: приготовление блинов и оладий. Требование к качеству. Сроки хранения Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него: блинчики, пирога блинчатого. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные с различными фаршами, печенье с творогом. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	3
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способом и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста и изделий из него печенье нарезное, печенье «Листочки», «Звездочка», кекс «Столичный», кекс «Чайный». Требование к качеству. Сроки хранения	2

	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит основной холодный, бисквит основной с подогревом. Приготовление заварного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пресного слоеного без дрожжевого теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	2
	<p>5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белково-воздушного, миндального теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения</p>	3
<p><b>Раздел 5.</b> <b>Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b></p>		<b>29</b>
<p><b>Тема 5.1.</b>  Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Бисквитное со сливочным кремом», «Пирожное бисквитное фруктово-желейное» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.</p>	2
	<p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных с белковым кремом. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Буше, глазированное с кремом». Подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.</p>	2
	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных, «Корзиночка с кремом», «Зебра»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.</p>	2
	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление слоёных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных</p>	2

	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление заварных пирожных «Эклер», «Шу»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых пирожных «Картошка обсыпная»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, отделка. Приготовление и оформление воздушных пирожных «Ракушки», «Лотос»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов «Детский», «Подарочный» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	3
	8. Приготовление и оформление слоёного торта «Наполеон»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов. Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление.	2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых тортов «Ёжик»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, оформление. Приготовление и оформление воздушных тортов, «Полёт», «Графские развалины» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание полуфабрикатов, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	2
	10. Приготовление и оформление торта «Медовик», «Молочная девочка» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	3
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление фигурных тортов: «Цыплята», «Мишка» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	2
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление бисквитно - фруктовых пирожных «Песочно-яблочное». Приготовление тортов с желе и фруктами: подготовка основных и отделочных	2

	полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, оформление поверхности фруктами и желе, обмазка, нарезание. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление торта «Слива»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, нарезание, оформление. Приготовление легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	3
Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета		7
<b>Всего</b>		<b>72</b>

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории/мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «Поварская» ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:
- технические средства обучения:
- технологическое оснащение:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

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

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Производственный стол с металлическим покрытием

Производственный стол с деревянным покрытием

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.: ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16] с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

**Дополнительные источники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"

**Интернет-ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru). (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	Демонстрация знаний в подготовке отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в хранении, порционировании на раздаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	Демонстрация знаний в подготовке отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в хранении, порционировании на раздаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов при изготовлении, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<p><b>ПК5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
<b>ОК 05.</b>	-грамотность устного и письменного изложения своих

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе  
УП \_\_\_\_\_ (индекс, наименование) на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20\_\_\_\_ - 20\_\_\_\_ учебный год по  
учебной практике УП \_\_\_\_\_ (индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании  
цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_» 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_ Ф.И.О.