



государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных  
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «Повар, кондитер»  
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Пермь

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

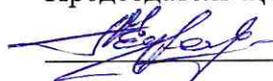
Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель  
ГБПОУ «ПТПИТ»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| 1. Паспорт программы учебной и производственной практики                        | 3    |
| 2. Результаты освоения программы  | 5    |
| 3. Тематический план и содержание программы учебной и производственной практики | 7    |
| 4. Условия реализации учебной и производственной практики                       | 19   |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики                      | 21   |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012;
2. Федеральным законом от 2 декабря 2019 г. №403 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Приказом Минпросвещения России от 28 августа 2020 г. № 441;
4. Инструктивно-методическое письмо от 20.07.2020 № 05 – 772;
5. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
6. Приказ № 438 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения;
7. В федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569;

Программа учебной практики разработана на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является овладение видом деятельности **ВД 5** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, а именно

1 Овладение обучающимися современными технологическими приемами, умениями и навыками приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2 Формирование у обучающихся на базе полученных знаний, профессиональных умений и навыков принятия самостоятельных решений во время работы в производственных условиях;

3 Воспитания потребности систематического обновления своих знаний и применения их в практической деятельности.

**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;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

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;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

### 1.3 Количество часов на учебную и практику:

| Наименование  | Всего недель | Всего часов |
|---|--------------|-------------|
| УП.ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 4            | 144         |

### 1.4 Место проведения практики

- учебной – лаборатория техникума

### 1.5 Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом реализации программы учебной и практики является: **освоение** обучающимися профессиональных и общих компетенций по виду деятельности (ВД)

| ВД  | Профессиональные компетенции  |
|---|---|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: | <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</p> |

| Код          | Наименование результата обучения   |
|--------------|--|
| <b>ОК 1.</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| <b>ОК 2.</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.   |
| <b>ОК 3.</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  |
| <b>ОК 4.</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  |
| <b>ОК 5.</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| <b>ОК 6.</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.   |
| <b>ОК 7.</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| <b>ОК 8.</b> | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| <b>ОК 9.</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |

|               |   |
|---------------|---|
| <b>ОК 10.</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| <b>ОК 11.</b> | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.              |

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код ПК  | УП 05 - Учебная практика - 144ч  |  |   |  |  |                  |
|---|--|--|---|--|--|------------------|
|   | Наименование ПК  | Наименование ОК  | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК  | Объем часов  | Формат практики (рассредоточено/концентрировано) | Уровень освоения |
| ПК.5.1  | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | ОК 01.   | Техника безопасности, при работе в кондитерском цехе. Замес дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление хлеба в ассортименте. | 6  | концентрированно                                 | 3                |
|   |  | ОК 04.<br>ОК 07.   |   | Определение качества сырья. Замес дрожжевого теста опарным способом и приготовление изделий из него. |  |                  |
| ПК.5.2  | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                              | ОК 01.   | Правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и инвентаря. Приготовление фаршей и начинок                                | 6  |  |                  |
|   |  | ОК 04.   |   |  |  |                  |
|   |  | ОК 07.   | Приготовление булочек в ассортименте  | 6  |  |                  |
|   |  |  | Приготовление сдобы в ассортименте  |  |  |                  |
|   |  | Приготовление шанег сибирских, пышек сибирских           | 6   |  |  |                  |
|   |  | Приготовление пирогов и пиццы                            | 6   |  |  |                  |
|   |  | Приготовление ватрушек, пирожков печёных в ассортименте. | 6   |  |  |                  |
|   |  | Приготовление расстегаев, рулетов                        | 6   |  |  |                  |
| Приготовление кулебяки с различными фаршами                             |  |  |   |  |  |                  |
| Приготовление блинов, оладий.   |  |  |   |  |  |                  |
| Приготовление изделий обжаренных во фритюре (пирожки, пончики, хворост) | 6  |  |   |  |  |                  |

|        |  |                            |  |        |   |
|--------|--|----------------------------|--|--------|---|
|        |  |                            | Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.<br>Приготовление теста для блинчатого теста и изделий из него.  | 6      |   |
|        |  |                            | Приготовление вафельного теста и изделий из него<br>Приготовление бисквитного теста и изделий из него<br>Приготовление заварного теста и изделий из него   | 6      |   |
|        |  |                            | Приготовление слоёного теста и изделий из него<br>Приготовление воздушного; миндального теста и изделий из них<br>Приготовление сиропов и помад для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий | 6      |   |
|        |  |                            | Приготовление кремов для отделки и оформления мучных и кондитерских изделий<br>Приготовление расстегаев, рулетов<br>Приготовление кулебяки с различными фаршами  | 6      |   |
|        |  |                            | Приготовление блинов, оладий.<br>Приготовление изделий обжаренных во фритюре (пирожки, пончики, хворост)<br>Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.                                 | 6      |   |
| ПК.5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | ОК 01.<br>ОК 04.<br>ОК 07. | Приготовление марципана и украшение из него<br>Приготовление мастики и украшение из неё<br>Приготовление глазури и украшения из неё<br>Приготовление желе и украшения из него                          | 6<br>6 | 3 |
| ПК.5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  | ОК 01.                     | Приготовление и оформление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», «Подарочный», «Сказка», «Бисквитно-фруктовый».   | 6      |   |

|        |  |                           |   |     |  |   |
|--------|--|---------------------------|---|-----|--|---|
|        | мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.   | ОК 04.<br>ОК 07           | Приготовление и оформление слоёных тортов:<br>«Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром»<br>«Московская слойка»; «Спортивный»   | 6   |  |   |
|        |  |                           | Приготовление и оформление слоёных пирожных:<br>«Слойка» с яблочной начинкой, «Слойка» с<br>кремом, «Слойка» обсыпанная сахарной пудрой.<br>Пирожное «Трубочка» с кремом, пирожное слойка,<br>отделанная кремом | 6   |  |   |
|        |  |                           | Приготовление и оформление воздушных и<br>миндальных пирожных<br>Приготовление и оформление крошковых<br>пирожных   | 6   |  |   |
| ПК.5.5 | Осуществлять изготовление,<br>творческое оформление,<br>подготовку к реализации<br>пирожных и тортов | ОК 01.<br>ОК 04.<br>ОК 07 | Приготовление и оформление фруктовых тортов<br>«Бисквитный с лимонным муссом», торт<br>«Вдохновение»,<br>Приготовление и оформление лёгких<br>обезжиренных тортов: «Лесной орех», «Асалода»                     | 6   |  | 3 |
|        |  |                           | Приготовление и оформление фруктовых<br>пирожных. Пирожное песочное сослисками и<br>фруктами<br>Приготовление и оформление лёгких<br>обезжиренных пирожных: «Иллюзия»   | 6   |  |   |
|        |  |                           | Дифференцированный зачет  | 6   |  |   |
|        | ИТОГО  |                           |   | 144 |  |   |

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

### **4.1 Требования к условиям проведения учебной практики.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- оборудованных современными техническими средствами рабочих мест;
- рабочих мест с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплекта нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплекта бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика проводится в Учебном кондитерском цехе образовательной организации.

### **4.2 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы УП ПМ. 05 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном учреждении, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

#### **Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)**

##### **Оборудование:**

Пароконвектомат  
Весы настольные электронные;  
Микроволновая печь;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Шкаф холодильный;  
Тестораскаточная машина;  
Блендер ручной;  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Набор инструментов для карвинга;  
Стол производственный;  
Моечная ванна;  
Миксер погружной;  
Термометр со щупом.

##### **Инструменты, инвентарь, посуда:**

Дежи  
Скребок пластиковый, скребок металлический.  
Мерный инвентарь;  
Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»);  
Ножи;  
Совки для сыпучих продуктов;  
Корзина для мусора;  
Скалки деревянные;  
Резцы (фигурные) для теста и марципана;  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;  
Кондитерские листы;  
Противни  
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см.;  
Паллета (шпатели);  
Кондитерские мешки;

Насадки для кондитерских мешков;  
Ножницы;  
Кондитерские гребенки;  
Терки;  
Кисти силиконовые;  
Силиконовые коврики для выпекания;  
Прихватки;  
Дуршлаг;  
Подносы;  
Ножи поварской тройки;  
Щипцы универсальные;  
Лопатка;  
Веселка;  
Венчик;  
Ложки;  
Шумовка;  
Кастрюли;  
Сотейники;  
Сковороды; сито;  
Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками.)

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика может проводиться как концентрированно, после изучения теоретического курса профессионального модуля, или рассредоточено, чередуя теоретические занятия по МДК с занятиями учебной практики.

Учебная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – баз практики.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера

#### **4.5 Информационное обеспечение обучения**

##### ***Основные источники***

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд .Учебник ИЦ «Академия»,2017г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты ИЦ «Академия»,2018г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2017г.
4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ИЦ «Академия»,2019г.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд ИЦ «Академия»,2016г.

##### ***Дополнительные источники***

1. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2013г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. ИЦ «Академия», 2016г.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия»,2008г.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные профессиональные компетенции)</b> |  | <b>Формы и методы контроля<br/>и оценки результатов<br/>обучения</b>                                     |
|---|--|--|
| ПК 5.1.   | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ |
| 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  |  |
|   | Итоговая аттестации  | В форме дифференцированного зачета   |