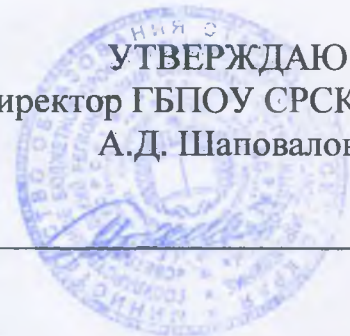


Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

**Программа УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчик:

Пущина Любовь Ивановна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
Потребительских обществ  
Председатель правления  
Н.В.Кузёма

\_\_\_\_\_

МП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ Л.И. Пущина.

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 17.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендовано Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 28.06.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |       |
|--|-------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ                      | 4-7   |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ          | 8     |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ         | 9-16  |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ           | 17-18 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 19    |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

#### Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

#### уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления; сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

| <b>ВПД</b>  | <b>Требования к умениям</b>   |
|---|---|
| <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <p>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p>  |
|   | <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> |
|   | <p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>   |
|   | <p>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>  |
|   | <p>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</p>  |
|   | <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p>   |
|   | <p>- применять коммуникативные умения;</p>  |
|   | <p>- выбирать различные способы и приемы</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;                         |
|  | - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; |
|  | - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.                   |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**  
 Всего – 72 часа.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| ПК 4.1     | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.  |
| ПК 4.2     | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.  |
| ПК 4.3     | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.   |
| ПК 4.4     | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.   |
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   |
| ОК 2.      | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество                       |
| ОК 3.      | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.   |
| ОК 4.      | Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.               |
| ОК 5.      | Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.   |
| ОК 6.      | Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.      | Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий. |
| ОК 8.      | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации                |
| ОК 9.      | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК                               | Код и наименования профессиональных модулей  | Количество часов по ПМ | Виды работ  | Наименования тем учебной практики  | Количество часов по темам |
|--------------------------------------|--|------------------------|---|--|---------------------------|
| 1                                    | 2  | 3                      |   | 4  | 5                         |
|                                      | <b>МДК 4. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>   | <b>72</b>              |   |  |                           |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4 | Тема 4.1 Организация рабочих мест, ассортимент, санитарные правила, требования к качеству сырья при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. | 6                      | Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, мытье, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, использование. | Тема 4.1. Организация рабочих мест кондитерского цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования. Санитарные правила при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. |                           |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2                     | Тема 4.2 Подготовка сырья, проведение  |                        | Работа со сборником рецептур,   | Тема 4.2. Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.   | 6                         |

|                                      |   |    |  |   |                                 |
|--------------------------------------|---|----|--|---|---------------------------------|
| ПК 4.3<br>ПК 4.4                     | расчетов при<br>приготовлении сложных<br>мучных кондитерских<br>изделий.  | 12 | САНПиН,<br>приемка, оценка<br>качества, мытье,<br>просеивание,<br>нарезка,<br>смешивание,<br>взбивание,<br>тепловая<br>обработка,<br>использование.  | Тема 4.3. Расчёты сырья для приготовления фаршей , начинок ,<br>сложных отделочных полуфабрикатов Приготовление фаршей,<br>начинок для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских<br>изделий  | 6                               |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4 | Тема 4.3<br>Особенности<br>приготовления<br>различных видов<br>теста и изделий из<br>него   | 48 | Работа со<br>сборником<br>рецептур,<br>САНПиН,<br>приемка, оценка<br>качества, мытье,<br>просеивание,<br>смешивание,<br>взбивание, замес<br>теста, нарезка,<br>тепловая<br>обработка,<br>оформление и<br>подача. | Тема 4.4. Способы приготовления сдобного теста и изделий из него с<br>использованием фаршей, начинок, сложных отделочных<br>полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия. Приготовление<br>сдобного дрожжевого теста и изделий из него в том числе<br>праздничного хлеба.<br>Тема 4.5. Приготовление песочного теста и изделий из него.<br>Тема 4.6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.<br>Тема 4.7. Приготовление заварного теста и изделий из него.<br>Тема 4.8. Приготовление слоёного теста и изделий из него.<br>Тема 4.9. Приготовление воздушного теста и изделий из него.<br>Тема 4.10. Приготовление миндального теста и изделий из него.<br>Тема 4.11. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и<br>праздничных тортов. Приготовление мелкоштучных кондитерских<br>изделий. | 6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6 |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4 | Тема 4.4 Варианты<br>оформления<br>сложных<br>хлебобулочных,<br>мучных,<br>кондитерских<br>изделий, разработка<br>новых видов<br>продукции. | 6  | Работа со<br>сборником<br>рецептур,<br>САНПиН,<br>специальной и<br>периодической<br>литературой<br>приемка, оценка<br>качества, мытье,<br>просеивание,<br>смешивание,<br>взбивание, замес<br>теста, нарезка,     | Тема 4.12. Расчёт сырья по рецептурам, приготовление фирменных<br>кондитерских изделий местных производителей. Сбор материала,<br>подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии<br>сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных<br>мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных<br>кондитерских изделий».  | 6                               |

|  |                                      |    |  |                                  |        |
|--|--------------------------------------|----|--|----------------------------------|--------|
|  | Подготовка и проведение презентации. |    | тепловая обработка, оформление и подача. |                                  |        |
|  |                                      |    |  | Промежуточная аттестация в форме | зачета |
|  | Всего часов                          | 72 |  |                                  |        |

### 3.2. Содержание учебной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики  | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|---|----------------------------|-------------|------------------|
| 1   | 2                          | 3           | 4                |
| <p>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>  |                            | 72          |                  |
| <p>Виды работ: Работа со сборником рецептур, САНПиН, специальной и периодической литературой. Приемка, оценка качества, мытье, просеивание, смешивание, взбивание, замес теста, нарезка, тепловая обработка, оформление и подача.<br/>Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации</p> |                            |             |                  |

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| <p>Тема 4.1. Организация рабочих мест кондитерского цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования. Санитарные правила при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p> | <b>Содержание</b>  |   |   |  |
| 1  | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.   | 6 | 2 |  |
| 2  | . Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников кондитерского цеха.  |   | 2 |  |
| 3  | Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в кондитерском цехе  |   | 2 |  |
| 4  | Заполнение таблиц механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в кондитерском цехе (индивидуально).  |   | 2 |  |
| 5  | Заполнение таблиц «Классификация пищевых веществ» виды, характеристика пищевых отравлений по индивидуальным заданиям   |   | 2 |  |
| 6  | Работа с нормативной и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт  |   | 2 |  |
| 7  | Работа со стандартами на сырье и полуфабрикаты промышленного производства  |   | 2 |  |
| 8  | Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц по индивидуальным заданиям.   |   | 2 |  |
| <p>Тема 4.2. Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.</p>  | <b>Содержание</b>  |   |   |  |
| 1  | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.   | 6 | 2 |  |
| 2  | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий. |   | 2 |  |
| 3  | Приготовление полуфабрикатов для сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе.  |   | 2 |  |
| 4  | Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе.   |   | 2 |  |
| <p>Тема 4.3. Приготовление фаршей, начинок для</p>   | <b>Содержание</b>  |   |   |  |
| 1  | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при  |   | 2 |  |

|   |                   |   |   |   |
|---|-------------------|---|---|---|
| сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |                   | проведении работ и эксплуатации электрооборудования.  | 6 |   |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления различных видов теста, фаршей, начинок.   |   | 2 |
|   | 3                 | Заполнение таблиц, составление технологических карт.  |   | 2 |
|   | 4                 | Приготовление фаршей, начинок для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |   | 2 |
|   | 5                 | Разработка моделей приготовления фаршей, начинок ( по индивидуальным заданиям).   |   | 2 |
| Тема 4.4. Способы приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него в том числе праздничного хлеба. | <b>Содержание</b> |   |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.  | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления сдобного , дрожжевого теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия. Составление технологических карт. |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление сдобного теста, приготовление изделий из него с использованием фаршей, начинок , приготовление сдобного дрожжевого теста, приготовление изделий из него , в том числе праздничного хлеба  |   | 2 |
| Тема 4.5. Приготовление песочного теста и изделий из него.  | <b>Содержание</b> |   |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.  | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления песочного теста и изделий из него.   |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление песочного теста.  |   | 2 |
|   | 4                 | Приготовление изделий из песочного теста.   |   | 2 |
| Тема 4.6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.  | <b>Содержание</b> |   |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.  | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления бисквитного теста и изделий из него  |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление бисквитного теста.  |   | 2 |

|   |                   |  |   |   |
|---|-------------------|--|---|---|
|   | 4                 | Приготовление изделий из бисквитного теста.  |   | 2 |
| Тема 4.7. Приготовление заварного теста и изделий из него.    | <b>Содержание</b> |  |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления заварного теста и изделий из него.              |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление заварного теста.   |   | 2 |
|   | 4                 | Приготовление изделий из заварного теста.  |   | 2 |
| Тема 4.8. Приготовление слоёного теста и изделий из него.     | <b>Содержание</b> |  |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления слоёного теста и изделий из него.               |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление слоёного теста.  |   | 2 |
|   | 4                 | Приготовление изделий из слоеного теста.   |   | 2 |
| Тема 4.9. Приготовление воздушного теста и изделий из него.   | <b>Содержание</b> |  |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления воздушного теста и изделий из него.             |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление воздушного теста.  |   | 2 |
|   | 4                 | Приготовление изделий из воздушного теста.   |   | 2 |
| Тема 4.10. Приготовление миндального теста и изделий из него. | <b>Содержание</b> |  |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования. | 6 | 2 |
|   | 2                 | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления миндального теста и изделий из него             |   | 2 |
|   | 3                 | Приготовление миндального теста.   |   | 2 |
|   | 4                 | Приготовление изделий из миндального теста.  |   | 2 |
| Тема 4.11. Приготовление сложных мучных                       | <b>Содержание</b> |  |   |   |
|   | 1                 | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при  |   | 2 |



|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.  |   | проведении работ и эксплуатации электрооборудования.  | 6 |   |
|  | 2   | Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.                                      |   | 2 |
|  | 3   | Приготовление сложных мучных кондитерских изделий, приготовление праздничных тортов, приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, из различных видов теста              |   | 2 |
| Тема 4.12. Расчёт сырья по рецептурам, приготовление фирменных кондитерских изделий местных производителей. Сбор материала, подготовка презентации на тему «Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий». | <b>Содержание</b>   |   |   |   |
|  | 1   | Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования   | 6 | 2 |
|  | 2   | Работа со сборником рецептов, периодической и справочной литературой по расчетам массы компонентов для приготовления фирменных кондитерских изделий местных производителей. |   | 2 |
|  | 3   | Разработка моделей оформления и подачи фирменных кондитерских изделий местных производителей.   |   | 2 |
| 4  | Сбор и систематизация материала для презентации, защита презентации по теме «Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий». |   | 2 |   |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кондитерского цеха.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### *«Учебный кондитерский цех»*

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для мастера;
- учебно-методическая документация,
- электрические плиты,
- жарочные шкафы,
- электрические сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- тестомесильная машина,
- тестораскатывающая машина,
- машина для просеивания муки,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы с металлическим, деревянным, мраморным покрытием,
- весы напольные и настольные,
- стеллажи передвижные,
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой,
  - набор форм для тортов, тарталеток, корзиночек, вырубных полуфабрикатов,
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов,
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;

- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Васюкова А.Т., Жилина Т.С. Русайнс 2016 <https://www.book.ru/book/922544>
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (СПО) Новикова Е.В. КноРус 2019 <https://www.book.ru/book/931854>
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник 102116302
4. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 2018г.

### **Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2016. – 496 с.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2015, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 2015. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2017 – 664 с.

### **Дополнительные источники:**

1. [Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум \(для СПО\)](https://www.book.ru/book/927507) Васюкова А.Т. Русайнс 2017 <https://www.book.ru/book/927507>
2. [Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места \(3-е изд.\) учебник 103117330](https://www.book.ru/book/103117330)
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учебник 103115879 2017г.
4. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник 101119462 2018г.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты (7-е изд.) учеб. пособие 107110120 2018г.
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных

- кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. Пособие 2018г.
7. «Кондитерское и хлебопекарное производство». Журнал. Электронная версия. — Режим доступа:  
<http://www.breadbranch.com/magazine/archive.html>
  8. «СФЕРА: Кондитерская и хлебопекарная промышленность». Журнал. Электронная версия. — Режим доступа :  
<https://sfera.fm/editions/konditerskaya/>
  9. «Пищевая промышленность». Научно-производственный журнал (ISSN: 0235-2486). Электронная версия. — Режим доступа :  
<http://www.foodprom.ru/archive>
  10. «Хлебопечение России». Научно-технический журнал (ISSN: 2073-3569). Электронная версия. — Режим доступа :  
<http://www.foodprom.ru/archive>
6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 272с.
7. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.- 352 с. (СПО).
  8. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие, М.: Дашков и К°, 2017. – 314 с.
  9. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2016. – 352с.
  10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 192 с.
  11. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2017.- 348 с.
  12. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2016.- 96с.
  1. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2017. - 320с (Серия «Технология сервиса»).
  13. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для НАч. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2016. – 170 с.
  14. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 2015. – 190 с.
  15. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
  16. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

17. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
18. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
20. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2017 N 276);

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

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

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

| Результаты обучения<br>(освоенные умения в рамках ВПД)  | Формы и методы контроля<br>и оценки результатов<br>обучения  |
|---|--|
| ПК 4.1<br>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.              | Оценка приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>Наблюдение за действиями обучающихся.   |
| ПК 4.2<br>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.        | Оценка приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.<br>Наблюдение за действиями обучающихся. Презентации изделий.                                  |
| ПК 4.3<br>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.                               | Оценка приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий.<br>Наблюдение за действиями обучающихся.<br>Защита выполненных индивидуальных заданий.                                |
| ПК 4.4<br>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | Оценка приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.<br>Наблюдение за действиями обучающихся.<br>Защита выполненных индивидуальных заданий. |

