

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТОРГОВО-КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного профессионального
образовательного учреждения
«Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»

М.Г.Огородняя

« 30 »

2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ**

код и наименование специальности/профессии 19.01.17 Повар, кондитер
код и наименование ПМ: ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

г.Енакиево, 2016

ОДОБРЕНА
Методической комиссией
мастеров ПО
Протокол № 1
от « 30 » 08 2016 г.
Председатель
методической комиссии
Н.П. Тимофеева

РАЗРАБОТАНА
на основе государственного
образовательного стандарта по профессии
среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер
Заместитель директора по
учебно-производственной части
И.Г. Гудкова

Составители (авторы): Суков Антон Николаевич,
мастер производственного обучения
Государственного профессионального
образовательного учреждения
«Енакиевский профессиональный
торгово-кулинарный лицей»

Программа согласована: с фашиеским мисуром -
методической комиссией мастеров «Енакиевский
торгово-кулинарный лицей»
методической комиссией.
Иванов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОП СПО).

Программа учебной практики является частью ОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

1.2.1. Вид профессиональной деятельности:

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики.

Всего 204 часов, в том числе:

УП.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий = 204

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение:

- общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

- профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
	ПК 8.3	Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.
	ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
	ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
	ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения
ПК 8.1.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	204	
ПК 8.2.			
ПК 8.3.			
ПК 8.4.			
ПК 8.5.			
ПК 8.6.			

3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
1	2	3	4	5
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Урок № 1. Вводное занятие. Ознакомление с предприятиями общественного питания и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	Ознакомление с кондитерским цехом лицея, режим работы на предприятиях общественного питания, правила внутреннего распорядка. Задачи предмета «Учебная практика» и его связь с другими дисциплинами, перспектива развития предприятий общественного питания в свете современных требований. Роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. Ознакомление с квалификационными характеристиками и программами обучения по предмету. Содержание труда и этапы профессионального роста и трудового становления рабочего, обеспечение качества продукции. Инструктаж по охране труда на производстве. Виды инструктажей, виды травм на предприятиях общественного питания. Меры по предотвращению травматизма. Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению. Оказание первой помощи.	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности и охрана труда.	6
	Урок № 2. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и дополнительных ингредиентов к производству. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 3. Приготовление фаршей и начинок</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фаршей и начинок. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление фаршей и начинок:</i> - Фарш мясной с луком. - Фарш рыбный. - Фарш картофельный с луком. - Фарш из свежей капусты. - Фарш рисовый с яйцом. - Фарш грибной. - Фарш творожный. - Фарш яблочный. - Фарш из повидла. - Фарш из мака. - Оценка качества готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6
	<p>Урок № 4. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Ватрушка. - Пирожки печеные с различными фаршами. - Пирог «Московский». - Пицца по-итальянски.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 5. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него (жареные во фритюре).</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пончики «Московские». - Пирожки жареные. - Беляши. - Хворост. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6
	<p>Урок № 6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Булочка «Российская». - Кулебяки. - Расстегаи. - Пирог «Невский». - Кекс «Весенний». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 7. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Слойка с повидлом. - Булочка «Конверт». - Крученик слоеный. - Ватрушки венгерские. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 1. <i>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</i></p>	6
	<p>Урок № 8. Приготовление блинчатого теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блинчатого теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирог блинчатый. - Пирожки блинчатые с разными фаршами. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 9. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного пресного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2.</p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Ватрушка. - Сочни с творогом. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	
	<p>Урок № 10. Приготовление вафельного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления вафельного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Трубочка вафельная с начинкой. - Торт «Сюрприз». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	<p>6</p>
	<p>Урок № 11. Приготовление песочного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Полоска песочная с повидлом. - Рожок песочный с маком. - Песочник с изюмом.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
		<p>- Кекс «Столичный». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 12. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Печенье «Крендельки». - Печенье «ленинградское». - Рулет фруктовый. - Рулет кремковый. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 13. Приготовление заварного теста и изделий из него.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста и изделий из него. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Кольца воздушные. - Профитроли. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 2. <i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	<p>Урок № 14. Приготовление</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления</p>	6

1	2	3	4	5
	слоеного теста и изделий из него.	<p>инвентаря и оборудования для приготовления слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление и оформление изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Кулебяка слоеная с разными фаршами. - Курник. - Языки слоеные. - «Ушки слоеные». <p>Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	
	Урок № 15. Приготовление воздушного и воздушно-орехового, и миндального теста и изделий из него.	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушного и воздушно-орехового, и миндального теста и изделий из него.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p><i>Приготовление и оформление изделий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Печенье воздушное «Меренги». - Печенье миндальное. <p>Оценка качества готовых изделий.</p> <p>Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 2.</p> <p><i>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</i></p>	6
	Урок № 16. Приготовление печенья из сдобного пресного теста.	<p>Инструктаж по содержанию занятий.</p> <p>Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья из сдобного пресного теста.</p> <p>Работа со Сборником рецептур.</p> <p>Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК.08.01</p> <p>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 3.</p> <p><i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Печенье круглое с орехами. - Печенье сдобное. - Печенье «Крендельки». - Печенье «Косички». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>печенье, пряники, коврижки.</i></p>	
	<p>Урок № 17. Приготовление печенья из песочного теста.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья из песочного теста. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Печенье «Круглое». - Печенье «Листочки». - Печенье «Ромашка». - Печенье «Звездочка». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</i></p>	6
	<p>Урок № 18. Приготовление пряников, коврижек из пряничного теста.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряников, коврижек из пряничного теста. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i></p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 3. <i>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<ul style="list-style-type: none"> - Пряники глазированные. - Пряники «Тульские». - Коврижка медовая. - Коврижка медовая с начинкой. <p>Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 19. Приготовление сиропов, помады.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сиропов, помады. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Сироп для промочки. - Сироп для глазирования (тиражный). - Сироп инвертный. - Помада сахарная. - Помада молочная. <p>Оценка качества полуфабрикатов.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i></p>	6
	<p>Урок № 20. Приготовление кремов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кремов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Крем сливочный (основной). - Крем «Новый» сливочный. - Крем «Шарлот» (основной). - Крем «Глясе». <p>Оценка качества полуфабрикатов.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i></p>	6

1	2	3	4	5
	Урок № 21. Приготовление кремов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кремов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление полуфабрикатов:</i> - Крем белковый (основной). - Крем «Зефир». - Крем заварной. - Крем из сливок. Оценка качества полуфабрикатов.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i>	6
	Урок № 22. Приготовление украшений для пирожных и тортов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления украшений для пирожных и тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление украшений:</i> - из крема; - из помады, глазури, кандира; - из карамели. Оценка качества полуфабрикатов.	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</i>	6
	Урок № 23. Приготовление украшений для пирожных и тортов.	Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления украшений для пирожных и тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 4. <i>Готовить и использовать в оформлении простые и</i>	6

1	2	3	4	5
		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление украшений:</i> - из желе, фруктовой рисовальной массы; - сахарной мастики и марципана; - посыпки и шоколада. Оценка качества полуфабрикатов.</p>	<p><i>основные отделочные полуфабрикаты.</i></p>	
	<p>Урок № 24. Приготовление бисквитных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных пирожных. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное). - Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное. - Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	<p>6</p>
	<p>Урок № 25. Приготовление песочных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных пирожных. Работа со Сборником рецептов. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Песочное кольцо». - Пирожное «Песочное» с кремом. - Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	<p>6</p>

1	2	3	4	5
	<p>Урок № 26. Приготовление слоеных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеных пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Слойка» с кремом. - Пирожное «Трубочка» и «Муфточка» с белковым кремом. - Пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 27. Приготовление заварных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварных пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Трубочка» с кремом. - Пирожное «Орешек». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 28. Приготовление воздушных, миндальных, крошковых пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушных, миндальных, крошковых пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Воздушное» с кремом. - Пирожное «Миндальное». - Пирожное «Картошка» обсыпная. Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	
	<p>Урок № 29. Приготовление бисквитных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Бисквитно-кремовый». - Торт «Сказка». - Торт «Бисквитно-фруктовый». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 30. Приготовление песочных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Абрикотин». - Торт «Ленинградский». - Торт «Листопад».</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>		
	<p>Урок № 31. Приготовление слоеных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Слоеный с кремом». - Торт «Московская слойка». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 5. <i>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 32. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных пирожных.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов: проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Пирожное «Фантазия». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 6. <i>Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</i></p>	6
	<p>Урок № 33. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов.</p>	<p>Инструктаж по содержанию занятий. Организация рабочего места: подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов. Работа со Сборником рецептур. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов:</p>	<p>МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Раздел 6. <i>Готовить и оформлять</i></p>	6

1	2	3	4	5
		<p>проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. <i>Приготовление и оформление изделий:</i> - Торт «Слива». Оценка качества готовых изделий. Оформление и подача готовых изделий.</p>	<p><i>фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</i></p>	
	<p>Урок № 34. Дифференцированный зачет</p>			6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие документации:

- учебный план;
- программа учебной практики;
- перечень видов учебно-производственных работ;
- перечень, протокол (ведомость) проверочных работ по учебной практике (для проведения дифференцированного зачета);
- журнал учета практики.

Документация, необходимая для проведения практики, должна быть рассмотрена и одобрена методической комиссией мастеров производственного обучения.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Учебно-методическое обеспечение учебной практики предусматривает наличие:

- перечень утвержденных заданий по видам и этапам практики;
- перечень методических рекомендаций (указаний) для студентов по выполнению видов работ, видов и этапов практики;
- рекомендации по выполнению практики, дифференцированного зачета.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

1) оборудованные рабочие места современными техническими средствами:

- электрические плиты;
- электрический шкаф;
- электрические весы;
- электрический миксер;
- электрическая мясорубка;
- кухонный комбайн;
- холодильник;
- производственные столы;
- раковина для мойки рук;

- раковина для мойки посуды;
- ванная стальная;
- шкаф для посуды;
- комплекты кухонной посуды;
- комплекты столовой посуды;
- комплекты инструментов;
- инвентарь различного назначения;
- рабочие места: организация с учетом использования современных информационных технологий.

2) комплект нормативно-технической документации.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения.

Учебная практика проводится в специализированной лаборатории и кондитерском цехе, может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Закон «Об образовании».
2. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для профессий сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

6. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Н.Иванова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.

7. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Лаушкина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 144 с.

8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для нач. проф. образования / Л.В.Мармузова. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 160 с.

9. Мартинчик А.Н. Физиология питания : учебник / А.Н.Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 240 с.

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И.Потапова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 176 с.

Дополнительные источники:

1. Электронные учебники.

2. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная, Н.В.Доценко. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

5. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 320 с.

6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы : учеб. пособие для преподавателей учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания : справочник : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.

образования / В.Д.Елхина. – 4-е изд., доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

8. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: часть 1 Механическое оборудование : учеб. / В.Д.Елхина, М.И.Ботов – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 406 с.

9. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И.Дубровская. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

10. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И.Дубровская. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

11. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцова, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.

12. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста : учеб. пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с.

13. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.

14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : учеб. пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 80 с.

15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

16. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

17. Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: часть 2 Тепловое оборудование : учеб. / В.П.Кирпичников, М.И.Ботов – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 496 с.

18. Линди Смит. Чудо-печенье - Харьков: Книжный клуб семейного досуга, 2013. – 128 с.

19. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 64 с.
20. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 64 с.
21. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина — М. : Издательский центр «Академия», 2010. — 64 с.
22. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / Г.Г.Лутошкина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 64 с.
23. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. – Ростов – на – Дону. : «Феликс», 2002. – 372 с.
24. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учеб. / С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / А.Н.Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
26. Оборудование предприятий общественного питания: часть 3 Торговое оборудование : учеб. / Т.Л.Колупаева, Н.Н.Агафонов, Г.Н.Дзюба и др. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 304 с
27. Потапова И. И. Калькуляция и учет : рабочая тетрадь / И.И.Потапова. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 160 с.
28. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И.Соколова, С.В.Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. — 64 с.
29. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
30. Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
31. Уайт К. Чудо-фигурки из бисквита. Выпекаем. Украшаем. Едим /Кэролайн Уайт; пер. с англ. О. Максимовой. – Харьков: Книжный клуб семейного досуга, 2013. – 120 с.

32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / В.В.Усов – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

33. Шестакова Т.И. Кондитер – профессионал: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К.», 2004. – 400 с.

34. Шоколадное искушение – М.: ООО «ТД «Издательский Мир книги», 2006. – 256 с.

35. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина. – Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 313 с. : ил.- (Начальное профессиональное образование)

36. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

37. ГОСТ РФ 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

38. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Электронные ресурсы.

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека.

2. <http://www.vavilon.ru> Государственная публичная научно-техническая библиотека России.

3. <http://www.edic.ru> Электронные словари.

4. <http://cookup.ru/>

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации: наличие 5-6 квалификационного разряда с опытом работы на предприятии не менее шести месяцев

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики студент проходит проверочную работу, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

Для проведения проверочной работы формируется комиссия, в состав которой включаются представители образовательного учреждения, результаты проверочной работы оформляются протоколом.

Перечень документов, представляемых студентом после прохождения учебной практики для допуска его к дифференцированному зачету:

- Дневник по учебной практике.