

ГОУ ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г.
ШЕВЧЕНКО
БЕНДЕРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению
**ПМ. 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного
ассортимента»**

для профессии: **5.43.01.09 «Повар, кондитер»**
(Форма обучения: очная)

ДЛЯ НАБОРА 2020, 2021, 2022 г

г. БЕНДЕРЫ,
2023г.

Рабочая программа учебной практики **ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального образовательного стандарта профессии начального профессионального образования: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 486, зарегистрированного в Минюсте России 27 июня 2014 г № 32885, аутентично используемого в Приднестровской Молдавской Республики на основании Приказа Министерства просвещения ПМР от 09 апреля 2013 года № 456, зарегистрированного Министерством Юстиции ПМР № 6509 от 24 июня 2013 года (САЗ 13-29) и в соответствии с приказом Министерства просвещения ПМР от 19 декабря 2017 года № 1413 «Об утверждении и введении в действие перечня профессии начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей высшего профессионального образования)».

Разработчик:

Преподаватель кафедры

СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко

Гавриленко Лилия Степановна

РАССМОТРЕНО,
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 2
от «20» 09 2023 г.
И.о. зав. кафедрой
Н. И. Кольник Кольник Н. И.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

О. В. Гринь Гринь О. В.
«25» 09 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРЫ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения и основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

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;

порционирование (комплектование), 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;

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 и производственной санитарии в организации питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество недель (часов) на освоении учебной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Всего 6 недель, 216 часов

IVкурс; VII семестр – 36 часов

IVкурс; VIII семестр – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результатов учебной практики
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов учебной практики
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ реализуется на площадках предприятия-партнёра:

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3	4	5
ПК 5.1 5.2	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	Выполнение работ, подготовка и обработка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, кондитерских изделий.	1. Вводное занятие. Приготовление и подготовка сырья к производству. Способы разрыхления теста. 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий: сладких начинок и фаршей. 3. Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий: несладких начинок и фаршей. 4. Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий. 5. Приготовление помады основной, молочной и шоколадной. 6. Приготовление желе. 7. Приготовление глазури сырцовой, заварной и шоколадной для украшения изделий. 8. Приготовление сливочного крема. 9. Приготовление белкового крема. 10. Приготовление заварного крема. 11. Приготовление кремов на основе молочных продуктов. 12. Приготовление сахарной, молочной мастики и украшение из не.
		42	Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	13. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. 14. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. 15. Приготовление жареных изделий из теста. 16. Приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. 17. Приготовление блинного теста и тесто для оладий из него. 18. Приготовление бездрожжевого теста для блинчиков. 19. Приготовление бездрожжевого теста для вареников и лапши домашней.
		36	Выполнение работ по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	20. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из пресного слоеного теста. 21. Приготовление пряничного теста и изделий из него. 22. Приготовление песочного теста и изделий из него.
ПК 5.1 5.2 5.4				

ПК 5.1 5.2 5.5				23.Приготовление бисквитного теста и изделий из него. 24.Приготовление заварного теста и изделий из него. 25.Приготовление изделий пониженной калорийности.
		54	Выполнение работ по приготовлению пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	26.Приготовление бисквитных пирожных. 27.Приготовление песочных пирожных. 28.Приготовление слоеных пирожных. 29.Приготовление заварных пирожных. 30.Приготовление крошковых и десертных пирожных. 31.Приготовление бисквитных тортов. 32.Приготовление песочных тортов. 33.Приготовление слоеных тортов. 34.Приготовление фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных.
		10	(РК) Выполнение работ по приготовлению молдавских мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	35.Приготовление молдавских мучных изделий. 36.Приготовление молдавских кондитерский изделий.
ПК 5.1 5.3 5.4		2	Дифференцированный зачет	
	Всего	216		

3.2.Содержание практики.

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем.	Содержание практики	Количество часов
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Раздел 1. Подготовка и обработка сырья, для приготовления отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, кондитерских изделий		<u>72</u>
Введение. Приготовление и подготовка сырья к производству. Способы разрыхления теста.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подготовка сырья и изделий к производству. 3.Способы разрыхления теста. Правила техники безопасности в кухне-лаборатории.	6
Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий: сладких начинок и фаршей.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных изделий. 3.Приготовление сладких начинок и фаршей: фарш творожный, яблочный, фарш из мака, из повидла.	6
Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий: несладких начинок и фаршей.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных изделий. 3.Приготовление несладких начинок и фаршей: Фарш картофельный с луком, фарш мясной с луком, фарш из репчатого лука с яйцом, фарш рыбный, фарш грибной.	6
Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления сиропов для промочки кондитерских изделий. 3.Приготовление сиропов кофейного, глазированного и инвертного.	6
Приготовление помады основной, молочной, шоколадной.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления помады основной, молочной, шоколадной. 3.Приготовление помады сахарной, помады шоколадной, помады молочной.	6
Приготовление желе.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

	2.Подборка сырья к производству приготовление желе. 3.Приготовление многослойного, мраморного, мозаичного желе.	
Приготовление глазури сырцовой, заварной, шоколадной для украшения изделий.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления глазури. 3.Приготовление и украшение из глазури сырцовой, заварной и шоколадной.	6
Приготовление сливочного крема.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления сливочного крема. 3. Приготовление крема сливочного кофейного, крема сливочного с какао-порошком, крема «Нового» сливочного.	6
Приготовление белкового крема.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления белкового крема. 3. Приготовление крема белкового (заварного), крема белкового с вареньем.	6
Приготовление заварного крема.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления заварного крема. 3.Приготовление заварного крема, крема заварного ванильного.	6
Приготовление кремов на основе молочных продуктов.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления кремов на основе молочных продуктов. 3.Приготовление крема из сливок, крема «Пражского», крема «Орехового», крема на крахмале.	6
Приготовление сахарной, молочной мастики и украшение из нее.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления сахарной, молочной мастики и украшение из не. 3.Приготовление сахарной сырцовой, сахарной заварной мастики.	6
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного		<u>42</u>

ассортимента Раздел 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству дрожжевого безопарного теста и изделий из него. 3. Приготовление безопарного дрожжевого теста: ватрушка, булка «Лесной хоровод», пирожки печеные с различным фаршем, пирог «Московский».	6
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него. 3. Приготовление опарного дрожжевого теста: булочка домашняя, булочка «Бриошь», слоба выборгская, расстегаи, кулебяки, кекс «Майский».	6
Приготовление жареных изделий из теста.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству жареных изделий из теста. 3. Приготовление жареных изделий из теста в большом количестве жира: пончики жареные, беляши, хворост.	6
Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству дрожжевого слоеного теста и изделий из него. 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: булочка слоеная, слойка с повидлом, крученик слоеный, ватрушка венгерская.	6
Приготовление блинного теста и тесто для оладий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления блинного теста и тесто для оладий из него. 3. Приготовление блинного теста и тесто для оладий из него: блины пшеничные, блины гречневые, оладьи, оладьи на соде.	6
Приготовление бездрожжевого теста для блинчиков.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления бездрожжевого теста для блинчиков.	6

	3.Приготовление блинчиков с различными фаршами, пирога блинчатого.	
Приготовление бездрожжевого теста для вареников и лапши домашней.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления бездрожжевого теста для вареников и лапши домашней. 3.Приготовление вареников с творогом, вареники ленивые, лапша с медом, лапша с маком.	6
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<u>36</u>
Приготовление сдобного пресного теста и изделий из пресного слоеного теста.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления сдобного пресного теста и пресного слоеного теста. 3.Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с брынзой, пирожки сдобные пресные с различными фаршами.	6
Приготовление пряничного теста и изделий из него.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления пряничного теста и изделий из него. 3.Приготовление пряников глазированных, коржики сахарные, коржики молочные.	6
Приготовление песочного теста и изделий из него.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления песочного теста и изделий из него. 3.Приготовление печенье песочное, печенье масляное, кекс «Столичный» (штучный), кекс ореховый, кекс творожный.	6
Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления бисквитного теста и изделий из него. 3.Приготовление изделий из бисквитного теста и изделий из него: рулет фруктовый, рулет «Экстра», пирог бисквитный с повидлом, бисквит с орехами.	6

Приготовление заварного теста и изделий из него.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления заварного теста и изделий из него. 3. Приготовление изделий из заварного теста и изделий из него: профитроли, печенье с сыром, булочка со сливками.	6
Приготовление изделий пониженной калорийности.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления изделий пониженной калорийности. 3. Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка «Розовая», пирог бисквитный «Солнечный», печенье «Золотистое», рулет яблочный.	6
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		54
Раздел 4. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Приготовление бисквитных пирожных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления бисквитных пирожных. 3. Приготовление бисквитных пирожных «Риголетто», «Штафетки», Рулета «Чешского».	6
Приготовление песочных пирожных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления песочных пирожных. 3. Приготовление песочных пирожных песочных «Песочного с кремом», «Корзиночки» с кремом и фруктовой начинкой, «Песочного кольца».	6
Приготовление слоеных пирожных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления слоеных пирожных. 3. Приготовление пирожного «Трубочки» со сливочным кремом, «Слойки отделанное кремом», «Слойка», обсыпанное сахарной пудрой.	6
Приготовление заварных пирожных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления заварных пирожных. 3. Приготовление пирожное «Орешек», «Элишка».	6

Приготовление крошковых и десертных пирожных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления крошковых и десертных пирожных. 3. Приготовление пирожное «Картошка» обсыпаная, «Картошка» глазированная.	6
Приготовление бисквитных тортов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления бисквитных тортов. 3. Приготовление тортов «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейного», «К чаю».	6
Приготовление песочных тортов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления песочных тортов. 3. Приготовление тортов «Ленинградского», «Песочного с джемом», «Песочно-кремового».	6
Приготовление слоеных тортов.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления слоеных тортов. 3. Приготовление тортов «Слойка с кремом», «Московская слойка».	6
Приготовление фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 3. Приготовление пирожное «Треугольнички», торта «Шоколадного с орехами и фруктами», торта «Лимонного».	6
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (РК) Приготовление молдавских мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<u>10</u>
Приготовление молдавских мучных изделий.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подборка сырья к производству приготовления молдавских мучных изделий. 3. Приготовление плацнды с творогом, плацнды с тыквой, вертут с брынзой.	6
Приготовление молдавских	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и	4

кондитерских изделий.	подготовка оборудования. 2.Подборка сырья к производству приготовления молдавских кондитерских изделий. 3.Приготовление печенье кукурузное молочное, кекс кукурузный с изюмом.	
Дифференцированный зачет		<u>2</u>
Итого		216

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- Перечень заданий по учебной практике;
- Методические рекомендации по проведению учебной практике;
- Комплект раздаточного материала;
- Рабочие тетради;
- Технологические карточки.

4.1.1. Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

451. Кондитер

3-й разряд

Характеристика работ: готовить штучные кондитерские изделия (язычки, рожки, слоеные пирожки, ромовую бабу, сочники, кольца песочные и заварные); хлебобулочные изделия из слоеного дрожжевого теста; готовить различные виды теста (слоеное, песочное, бисквитное, заварного) вручную и при помощи машин; разделять тесто, штамповать и формовать изделия; готовить различные виды кремов и помадок; отделывать изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

Должен знать: ассортимент выпускаемых изделий, виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); способы органолептической оценки качества сырья; порядок пользования сборником рецептур; технологию и режим приготовления кондитерских изделий, а также кремов и помадок; способы отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; правила эксплуатации оборудования.

452. Кондитер

4-й разряд

Характеристика работ: готовить торты и пирожные из слоеного, бисквитного, заварного теста, различные кексы, высших сортов фигурное печенье; готовить тестовые заготовок (формовка, нанесение узора тестом); обрабатывать выпеченные полуфабрикаты (фигурная нарезка, соединение

отдельных слоев); отделку изделий взбитыми сливками, фигурным шоколадом, безе, рисунком из различных кремов.

Должен знать: ассортимент выпускаемых изделий, виды используемого сырья, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; способы органолептической оценки качества сырья; порядок пользования сборником рецептур; технологию и режим приготовления кондитерских изделий, нормы выхода готовой продукции; изменения, происходящие в тесте во время брожения, расстойки и выпечки; способы отделки изделий кремом, взбитыми сливками, безе, шоколадом; правила эксплуатации оборудования.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика отрабатывается в кухне-лаборатории ГОУ СПО Бендерского торгово-технологического техникума и на площадках предприятия-партнёра.

1. Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, презентации, видео ролики).

2. Оборудование кухни-лаборатории ГОУ СПО Бендерского торгово-технологического техникума и на площадках предприятия-партнёра:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты;
- бойлер;
- электрическая мясорубка;
- миксер;
- комбайн;
- духовой шкаф;
- электрический чайник;
- микроволновая печь;
- холодильник.

Инвентарь:

- ситейники, сито, различные формы для выпекания, сковороды, противни, набор кастрюль, набор разделочных досок, мерный стакан, миски нержавеющей сталь, лопатки (металлические, силиконовые), половники.

Инструменты:

- набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, кондитерские мешки, набор выемок (различной формы), набор мерных ложек, набор инструментов для карвинга, нож для удаления, скалки, терки, венчики, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, кисти силиконовые, круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (силиконовые), ножницы, столовая посуда.

4.3. Перечень учебных заданий, Интернет ресурсов, дополнительная литература.

Основные источники:

1. 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, 2018 г.
2. Бутейкис Н. Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: учебник для студ. проф. образования – 13-е изд., стер. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/>
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

Дополнительные источники

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». 2003г.
2. Перетятко Т. И. «Кондитер»: Учебное пособие для профессиональных лицеев и училищ/Т. И.Перетятко- изд. 6-е дополн. и перер.-Ростов н/Д: Феникс, 2006.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – 3-е изд. стер.-М. Издательский центр «Академия», 2018.
4. Питиримова Н. М., М. И. Аваева, Е. К. Еронина Молдавская кулинария.
5. Качурина Т.А., «Кулинария», Москва, Академа, 2007 г.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Издательский центр (Академия), 2014.
7. Потапова И.И. - «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.
8. Здобнов, А.И. В.А. Цыганенко-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», год 2010.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - Москва 2012.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки выполнения практического задания.

Работы, выполненные в ходе учебной практики, отражаются в дневниках.

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В процессе приобретения практического опыта во время прохождения учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; по результатам практического задания выставляются оценки. Обучающийся выполняет пробные работы. В конце прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся сдает дифференцированный зачет. Оценка за работу вносится в ведомость.