ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА «НОВОУРЕНГОЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ

Профессия/специальность 43.01.09 Повар, кондитер
Укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм

Заключение заявленная программа практики СООТВЕТСТВУЕТ: Требованиям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)	УТВЕРЖДАЮ: ГБПОУ ЯНАО «Новоуренгойский многопрофильный колледж» Зам. директора по УПР _____/Д.В. Сафронов/
Согласовано: Организация: ООО "Пеликан" _____ Директор _____ Мухафарова М.п. 2022г.	Года обучения: 2022-2023

Программа учебной и производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ямало-Ненецкого автономного округа "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Составители: Смирнова Татьяна Ивановна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Жернова Рената Викторовна, мастер производственного обучения ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Рекомендована: П(Ц)К сервиса и туризма ГБПОУ ЯНАО "Новоуренгойский многопрофильный колледж"

Заключение № 5 от "25" 05 2022 г.

Всего, 684
в том числе:
учебная 216
производственная 468

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Структура распределения учебной и производственной практики по профессиональным модулям

№ п/п	Профессиональные модули (ПМ)		Вид практики	Условия реализации практики	Курс и семестр изучения	Длительность в неделях (часах)
	Именов. Профессион. модуля	Объем обязательных учебных занятий, с учетом часов вариативной части				
1	ПМ.01	288	УП.01	концентрировано	1 курс, 2 сем.	108
			ПП.01	концентрировано	2 курс, 4 сем	144
2	ПМ.02	396	УП.02	концентрировано	3 курс, 5 сем.	180
			ПП.02	концентрировано	3 курс, 5-6 сем.	216
3	ПМ.03	252	УП.03	концентрировано	3 курс, 6 сем.	108
			ПП.03	концентрировано	3 курс, 6 сем.	144
4	ПМ.04	108	УП.04	концентрировано	4 курс, 7 сем.	36
			ПП.04	концентрировано	4 курс, 7 сем.	72
5	ПМ.05	504	УП.05	концентрировано	4 курс, 7 сем.	144
			ПП.05	концентрировано	4 курс, 8 сем.	360
6	ПМ.06	72	УП.06	концентрировано	4 курс, 7 сем.	36
			ПП.06	концентрировано	4 курс, 7 сем.	36

УП.04.Учебная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
4 курс, 7 семестр
Количество часов – 36

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Наименование тем		Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1		2	3	4
		Содержание учебного материала	**36**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов				
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента **МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			**22**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов	1	**Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе** при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков, холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков	1	ВД 4. ПК 4.1 – 4.3.
	2	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	3	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	4	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	

разнообразного ассортимента **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов				
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			**14**	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	5	Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	7	ВД 4. ПК 4.1 4.4.- 4.5
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента				
	6	*Проверочные работы*	**7**	ВД 4. ПК 4.1 – 4.5.

ПП.04.Производственная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
4 курс, 7 семестр
Количество часов – 72

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Наименование тем		Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1		2	3	4
		Содержание учебного материала	**72**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов				
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента **МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			**44**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных	1	**Ознакомление с организацией рабочего места в холодном цехе** при приготовлении и подготовке к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков, холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Механическая кулинарная обработка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков	3	ВД 4. ПК 4.1 – 4.3.
	2	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	3	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	4	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	7	
	5	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7	

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	6	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7	
	7	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			**28**	
	8	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7	
	9	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	10	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	7	
	11	*Дифференцированный зачет 4*	7	ВД 4. ПК 4.1 – 4.5.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

УП.05.Учебная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
4 курс, 7 семестр
Количество часов – 144

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

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование тем		Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1		2	3	4
		Содержание учебного материала	**144**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов **Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов **Тема 2.2.**	1	**Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха,** при приготовлении, подготовке к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Доброкачественность. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление посыпок и крошки	**25** 4	ВД 4. ПК 5.1 – 5.2.
	2	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	3	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	4	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. **Тема 2.3.** Приготовление глазури **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства				
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.2.** Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	5	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**42** 7	ВД 4. ПК 5.1 – 5.3.
	6	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
	7	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	8	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	9	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7	
	10	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».	7	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **Раздел модуля 5.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста **Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных **Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов	11	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из песочного теста.	**77** 7	ВД 4. ПК 5.1 – 5.4.
	12	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста.	7	
	13	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из миндального теста.	7	
	14	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из воздушного теста.	7	
	15	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	7	
	16	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из заварного теста.	7	
	17	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного теста.	7	
	18	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	7	
	19	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из вафельного теста.	7	
	20	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов пониженной калорийности.	7	
	21	*Проверочные работы*	7	ПК 5.1 – 5.4.

ПП.05.Производственная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
4 курс, 8 семестр
Количество часов – 360

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

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование тем		Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1		2	3	4
		Содержание учебного материала	**360**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских имзделий **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов **Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов **Тема 2.2.**	1	**Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха,** при приготовлении, подготовке к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Доброкачественность. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление посыпок и крошки	**45** 3	
	2	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	3	Приготовление глазури. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	4	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	5	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	6	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	7	
	7	Приготовление сахарной мастики и марципана. Отделочные	7	

Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. **Тема 2.3.** Приготовление глазури **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		полуфабрикаты промышленного производства		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.2**. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий **Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба **Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	8	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**91** 7	
	9	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	7	
	10	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	7	
	11	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
	12	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
	13	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.	7	
	14	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	15	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	16	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него	7	
	17	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7	

	18	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7	
	19	Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	7	
	20	Приготовление изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой».	7	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	21	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из песочного теста.	**224** 7	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных **Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов	22	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из песочного теста.	7	
	23	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста.	7	
	24	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из сдобного пресного теста.	7	
	25	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из миндального теста.	7	
	26	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из миндального теста.	7	
	27	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из воздушного теста.	7	
	28	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из воздушного теста.	7	
	29	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	7	
	30	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов	7	

		разнообразного ассортимента из бисквитного теста.		
	31	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	7	
	32	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из бисквитного теста.	7	
	33	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из заварного теста.	7	
	34	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из заварного теста.	7	
	35	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного теста.	7	
	36	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного теста.	7	
	37	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из слоеного теста.	7	
	38	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	7	
	39	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	7	
	40	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из вафельного теста.	7	
	41	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из вафельного теста.	7	
	42	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	7	

	43	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента из пряничного теста.	7	
	44	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	7	
	45	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	7	
	46	Приготовление и оформление и подготовка к реализации пирожных пониженной калорийности	7	
	47	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	48	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	49	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	50	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	51	Приготовление и оформление и подготовка к реализации тортов пониженной калорийности	7	
	52	*Дифференцированный зачет 5*	7	ПК 5.1 – 5.4.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,

	отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

УП.06.Учебная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
4 курс, 7 семестр
Количество часов – 36

ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»
МДК. 06.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Наименование тем		Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1		2	3	4
		Содержание учебного материала	**36**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации мучных и хлебобулочных изделий различного ассортимента. **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации мучных и хлебобулочных изделий различного ассортимента.				
МДК. 06.01 Выполнение работ по профессии «Повар»			**36**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации мучных и хлебобулочных изделий различного ассортимента. **Тема 1.2.** Характеристика сырья и подготовка его к производству. **Тема 2.1.** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. **Тема 2.2.** Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	1	Организация рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. Устройство и назначение основных видов механического оборудования. Устройство и назначение основных видов теплового и холодильного оборудования.	1	ВД 6. ПК 6.1 – 6.3.
	2	Основное сырье и подготовка его к производству. Ассортимент хлебобулочных изделий. Основные стадии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий Виды хлеба, изготовленного на выброженных дрожжевых полуфабрикатах.	7	
	3	Технология приготовления дрожжевого теста.	7	
	4	Технология приготовления сдобного пресного теста	7	
	5	Технология приготовления овощных, мясных фаршей; сладких начинок.	7	ВД 6. ПК 6.1 – 6.3.
	6	*Проверочные работы*	**7**	ВД 6. ПК 6.1 – 6.3.

ПП.06. Производственная практика
Профессия СПО «Повар. Кондитер»
4 курс, 7 семестр
Количество часов – 36

ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»
МДК. 06.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Наименование тем		Содержание работ	Объем часов	Профессиональные компетенции
1		2	3	4
		Содержание учебного материала	**36**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации мучных и хлебобулочных изделий различного ассортимента. **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации мучных и хлебобулочных изделий различного ассортимента.				
МДК. 06.01 Выполнение работ по профессии «Пекарь»			**36**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации мучных и хлебобулочных изделий различного ассортимента. **Тема 1.2.** Характеристика сырья и подготовка его к производству. **Тема 2.1.** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. **Тема 2.2.** Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	1	**Ознакомление с организацией рабочего места кондитерского цеха,** при приготовлении, подготовке к реализации и хранения хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Доброкачественность.	1	ВД 6. ПК 6.1 – 6.3.
	2	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: хлеб подовый, батон нарезной, рогалик.	7	
	3	Приготовление булочки с маком, плюшки, ватрушки.	7	
	4	Приготовление фарша творожного, фарша яблочного, фарша с зеленым луком и яйцом. Приготовление пирожков с яблоками; пирожков печеных с луком и яйцом; сочней.	7	
	5	Приготовление фарша капустного, фарша рыбного. Приготовление кулебяки с капустой, расстегаев с рыбным фаршем.	7	
	6	*Дифференцированный зачет 6*	7	ВД 6. ПК 6.1 – 6.3.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников 5 хлебобулочного производства; проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;
Уметь	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.
Знать	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; правила и технологии расчетов с потребителями.