

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**УЧЕБНАЯ**

---

*(вид практики)*

профессионального модуля **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных,  
мучных и кондитерских изделий**

**19.01.17 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии/специальности)*

РАССМОТРЕНА  
Методической комиссией  
пищевой промышленности и  
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2  
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии  
[подпись] /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР  
[подпись] /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 20 22 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 20 21 г.  
Председатель МК [подпись] О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20 22 / 20 23 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от « 01 » 09 20 22 г.  
Председатель МК [подпись] О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20 \_\_\_ / 20 \_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от « \_\_\_ » \_\_\_ 20 \_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20 \_\_\_ / 20 \_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_ заседания МК от « \_\_\_ » \_\_\_ 20 \_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Составители:

Полужктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»  
Кантанисова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»  
Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»  
Веселовская Л.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»  
Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер, ГБОУ  
СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и  
предпринимательства»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## УЧЕБНАЯ

### 1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее-ППКРС) 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 деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**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 приготовлении 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 учебную практику:**

Всего 4 недели, 150 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

профессиональных компетенций(ПК)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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 печенье, 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 8.1.-8.6.	ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	150 (4)	В соответствии с учебным планом

#### 3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1	<i>Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба</i>	<b>36</b>
		1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка сырья к производству.	6
		2. Приготовление хлеба пшеничного и ржаного.	6
		3. Приготовление хлебобулочных изделий: различных видов булочек: плюшки, российской и т.д. Пирожков печеных с повидлом, кулебяки с фаршем из капусты, расстегаев с рыбным фаршем, ватрушек с творожным фаршем, пирогов, кексов.	6
		4. Приготовление изделий: пирожков жареных, пончиков, беляшей.	6
		5. Приготовление слоеных пирожков, булочек.	6
		6. Приготовление дрожжевого теста пониженной калорийности.	6

		Приготовление булочек «осенней», «розовой», «алтайской».	
	ПК 8.2	<b><i>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</i></b>	<b>66</b>
		7. Приготовление фаршей и начинок: фарша мясного, рыбного, из капусты, из картофеля, из круп, из грибов. Начинок из мака, из творога, из яблок.	6
		8. Приготовление фруктовой начинки.	6
		9. Приготовление сиропа для пропитывания, тиражного, инвертного.	6
		10. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной.	6
		11. Приготовление кремов: сливочного, основного и производных: орехового, шоколадного.	6
		12. Подготовка сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста.	6
		13. Приготовление блинчатого теста и изделия из него. Приготовление блинчиков с мясным, фруктовым, творожным фаршами, пи рожков блинчатых, пирога блинчатого.	6
		14. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочной с творогом.	6
		15. Приготовление изделий из заварного теста: профитролей, колец. Подготовка заварного полуфабриката для пирожных.	6
		16. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: рулета «экстра», рулета фруктового. Подготовка полуфабрикатов для пирожных и тортов. Приготовление	6



	кекса столичного, кекса двухцветного.	
	17. Приготовления теста пониженной калорийности и изделий из него: пирога бисквитного «солнечный», «свежесть», «ночка».	6
ПК 8.3	<b>Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.</b>	<b>12</b>
	18. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом.	6
	19. Приготовление изделий из пряничного теста: пряников «детских», медовых, коржиков молочных, коржиков сахарных. Приготовление коврижек: коврижки «медовая» с начинкой и без.	6
ПК 8.4	<b>Раздел 4. Приготовление и оформление основными отделочными полуфабрикатами.</b>	<b>6</b>
	20. Приготовление глазурей, мастики, посыпки и желе.	6
ПК 8.5	<b>Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов.</b>	<b>12</b>
	21. Организация рабочего места для приготовления тортов и пирожных.	6
	22. Приготовление отечественных классических бисквитных пирожных нарезных, «буше», песочных нарезных, «корзиночек», заварных, крошковых. Приготовление и оформления отечественных классических тортов: «бисквитно-кремового», «сказка», «сливочно - фруктового», «орехового», «ленинградского».	6
ПК 8.6	<b>Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких</b>	<b>12</b>

		<b><i>обезжиренных пирожных и тортов.</i></b>	
		23. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных: бисквитных фруктово-желейных, пирожных «яблочко», «фантазия», корзиночек «изабелла», айвовая, яблочная.	6
		24. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов: «бисквитно - фруктовый», «фруктово-ягодный», «снежинка».	6
	ПК 8.1-8.6	25. Дифференцированный зачет.	6
		Всего:	150

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии)»).

Примерная программа профессионального модуля ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- технологические инструкционные карты.
- сборник рецептов, калькуляционные карты

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

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Учебный кулинарный цех»

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлаг; сито для протирания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. .Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос . 2012г
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>

### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.**

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

### 5.1 Результаты освоения профессиональных компетенций

<b>Освоенные профессиональные компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 8.1. Готовить и оформлять хлебобулочные изделия и хлеб.	Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; определение качества продуктов по органолептическим показателям; соблюдение технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; определение качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба.	оценка выполнения работ на учебной практике
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении и оформлении основных кондитерских изделий; выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении основных кондитерских изделий; -выполнение расчета рабочих рецептур при приготовлении основных кондитерских изделий; соблюдение технологии приготовления основных кондитерских изделий; определение качество основных кондитерских изделий на основе органолептических показателей; владение техникой оформления основных кондитерских изделий.	
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Демонстрирует умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек;	

	<p>соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья;</p> <p>соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек;</p> <p>оценивание качества готовых изделий;</p> <p>выполнение точности расчетов рабочих рецептур, расчета на заданное количество изделий.</p>	
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил правила безопасного использования технологического оборудования;</p> <p>определение органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>соблюдение требований к качеству основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>овладение навыками составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<p>Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья;</p> <p>соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>умение оформлять отечественные классические торты и пирожные;</p> <p>определение качества готовых тортов и пирожных;</p> <p>соблюдение правил хранения, транспортировки и сроков реализации мучных кондитерских изделий: классических тортов и пирожных.</p>	

<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;          соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья;          соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;          умение оформлять фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;          определение качества готовых тортов и пирожных;          соблюдение правил хранения, транспортировки и сроков реализации мучных кондитерских изделий: фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	
---	--	--

Таблица 5.2 Результаты освоения общих компетенций

<b>Освоенные общие компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;          Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию; осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности; нести ответственность за результаты своей работы.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Демонстрация навыков взаимодействия учащихся с преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения.</p>	