

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УМР
О.В. Анкудович Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.
М.А. Копосова Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.01.04 «Пекарь»

ПМ.06 Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий

Согласовано: *С.А. Копосова*
Печать, дата, подпись работодателя:

01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА КУХНИ»
ИНН 5029286272 КПП 434545001
ОГРН 1205000035182
Кулинария «Пышка»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/В

Киров 2021 год

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **19.01.04 «Пекарь»**

Организация:

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составители:

Копосова Мария Александровна, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь» вариативного модуля ПМ06.01.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании, при профессиональной переподготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика проводится в рамках ФГОС по ПМ 06.01. «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» в 5 семестре 3 курса с 1 недели: 16 недель рассредоточенная, 1 неделя концентрированная.

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ06.01.

«Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» по виду деятельности «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» для освоения рабочей профессии «Пекарь»;

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК6.1 Изготавливать отделочные полуфабрикаты.

ПК6.2 Изготавливать пирожные.

ПК6.3 Изготавливать торты.

1.4. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1-приготовление сиропов, помад, кремов, суфле, желе, мастики;

ПО2-приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных пирожных;

ПО3-приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных, медовых, вафельных тортов;

ПО4-обслуживания оборудования для приготовления тортов и пирожных;

уметь:

У1-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3-приготавливать бисквитные, песочные, слоёные, заварные, белково-воздушные, вафельные пирожные и торты;

У4-оценивать качество пирожных и тортов по органолептическим показателям;

знать:

З1-технологию приготовления пирожных и тортов и требования к их качеству;

З2-пользоваться производственными рецептурами приготовления пирожных и тортов;

З3-правила обслуживания оборудования для приготовления пирожных и тортов.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ06.01 «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»

по основному виду деятельности необходимых для приготовления высокорецептурных кондитерских изделий последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии «Пекарь»

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.06.01. «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»	1. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при приготовлении кондитерских изделий. Обслуживание оборудования кондитерского цеха.	Инструктаж по проведению занятий, организации рабочих мест, безопасности труда и соблюдение личной гигиены и санитарии при работе в кондитерском цехе и на оборудовании для приготовления тортов и пирожных. Ознакомление с правилами техники безопасности при обслуживании оборудования кондитерского цеха. Обслуживание оборудования для приготовления тортов и пирожных . Ознакомительная экскурсия по кондитерскому цеху.	6
	2. Приготовление ароматизированного, инвертного сиропов.	Подготовка необходимого сырья к производству. Закладка сырья в сироповарочный котел. Уваривание сиропа до W 50%. Охлаждение, внесение ароматизаторов, использование ароматизированного сиропа в производстве тортов и пирожных. Закладка сырья в сироповарочный котел для инвертного сиропа. Уваривание на средний шарик. Охлаждение. Использование инвертного сиропа в производстве тортов и пирожных.	6
	3. Приготовление сиропа «Тираж».	Уваривание сахарного сиропа до среднего шарика. Сироп предназначен для глазировки пряников.	6
	4. Приготовление шоколадной помады ускоренным методом.	Соединение пудры, воды, патоки, сливочного масла ,какао порошка- разогрев до определенной температуры.	6
	5. Приготовление желе на желатине, агаре.	-Замачивание желирующего вещества на 2-3 часа. Доведение до растворения желирующего вещества на электроплите. Внесение в сироп сахарного песка, патоки, лимонной кислоты и красителей. Уваривание желе до W. -Замачивание желирующего вещества на 2-3 часа. Доведение до	6

		растворения желирующего вещества на электроплите. Внесение в сироп сахарного песка, патоки, лимонной кислоты и красителей. Уваривание желе до W.	
	6. Приготовление крема из растительных сливок.	Подготовленные, охлажденные до 2 градусов растительные сливки взбиваем до увеличения в объеме в 6-7 раз на взбивальной машине. Используем для приготовления тортов и пирожных.	6
	7. Приготовление крема «Бавария»	Подготовленные, охлажденные до 2 градусов растительные сливки взбиваем до полуготовности параллельно стабилизатор соединяем с кипяченной водой, перемешиваем и добавляем в недовзбитые сливки и взбиваем до готовности. Увеличение в объеме в 5-6 раз.	6
	8. Приготовление масляного крема на сгущенном молоке.	Подготовленное масло взбиваем со сгущенным молоком и сахарной пудрой, консервантам, ароматизаторами до пышной однородной консистенции и влажности 22-24%.	6
	9. Приготовление масляного крема «Новый».	Подготовленное масло взбиваем с сахарным сиропом, сахарной пудрой, консервантам, ароматизаторами до пышной однородной консистенции и влажности 22-24%.	6
	10. Приготовление шоколадно-масляного крема «Новый».	Подготовленное масло взбиваем с сахарным сиропом, сахарной пудрой, консервантам, ароматизаторами до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляем какао порошок. Влажность 22-24%.	6
	11. Приготовление белкового крема «Заварной».	Подготовленные белки взбиваем с сахарным песком, параллельно варим сахарный сироп, соединяем, добавляем лимонную кислоту и взбиваем до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляем эссенцию. Влажность %.	6
	12. Приготовление крупки «Грюфель».	Готовим густую шоколадную помаду и протираем через сито с диаметрами ячеек 0,5 мм.	6
	13. Приготовление мастики сырцовый.	В просеянную пудру заливаем растворенное желе, добавляем лимонную кислоту и перемешиваем до однородной, пластичной консистенции, W- %	6

	14. Приготовление бисквитного пирожного «Сказка».	Выпекаем бисквитную основу для пирожных. Готовим ароматизированный сироп, масляный крем «Новый». Подрезаем бисквит на 2 слоя, пропитываем слои ароматизированным сиропом, прослаиваем масляным кремом. Верхнюю поверхность оформляем в виде двух полосок из масляного крема «Новый» и зеленого листика из масляного крема «Новый» и линии из фруктовой начинки, подкрашенной в красный цвет. Вес пирожного «Сказка» 75 грамм	6
	15. Приготовление бисквитного пирожного «Полоска с масляным кремом».	Выпекаем бисквитную основу для пирожных. Готовим ароматизированный сироп, масляный крем «Новый». Подрезаем бисквит на 2 слоя, пропитываем слои ароматизированным сиропом, прослаиваем масляным кремом. Верхнюю поверхность оформляем в виде розы с двумя листочками или грибочков с листочками из масляного крема «Новый». Вес пирожного «Полоска» 75 грамм.	6
	16. Приготовление бисквитного пирожного «Полоска с кремом из растительных сливок».	Выпекаем бисквитную основу для пирожных. Готовим ароматизированный сироп, крем из растительных сливок. Подрезаем бисквит на 2 слоя, пропитываем слои ароматизированным сиропом, прослаиваем крем из растительных сливок. Верхнюю поверхность отделяем крем из растительных сливок. Оформляем в виде «Рококо» и посыпаем какао порошком. Вес пирожного «Полоска» 75 грамм	6
	17. Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с масляным кремом».	Выпекаем песочную основу для пирожных в виде корзиночки, взбиваем масляный крем «Новый», протираем через мясорубку фруктовую начинку. В песочную корзиночку отсаживаем фруктовую начинку, отсаживаем масляный крем новый в виде розы и двух листиков или трех грибочков и двух листиков. Вес пирожного 75 грамм	6
	18. Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с суфле»	Выпекаем песочную основу для пирожных в виде корзиночки, варим молочное суфле, подготавливаем шоколад. В песочную корзиночку отсаживаем молочное суфле, охлаждаем в течении 60 минут, сверху отсаживаем шоколадную сетку, вес пирожного 80 грамм.	6

	19.Приготовление песочного пирожного корзиночка «Вишенка».	Выпекаем песочную основу для пирожных в виде корзиночки, взбиваем крем из растительных сливок , протираем через мясорубку фруктовую начинку. В песочную корзиночку отсаживаем фруктовую начинку, отсаживаем крем из растительных сливок в виде спирали и сверху укладываем вишенку(консервированную) и посыпаем кокосом. Вес пирожного 75 грамм.	6
	20.Приготовление песочного пирожного корзиночка «Шоколадная».	Выпекаем песочную основу для пирожных в виде корзиночки, взбиваем крем из растительных сливок , протираем через мясорубку фруктовую начинку. В песочную корзиночку отсаживаем фруктовую начинку, отсаживаем крем из растительных сливок в виде спирали и сверху укладываем шоколадную глазурь и посыпаем кофе. Вес пирожного 75 грамм.	6
	21.Приготовление песочного пирожного «Эксклюзивное».	Выпекаем песочную основу для пирожных в виде корзиночки, взбиваем крем из растительных сливок . В песочную корзиночку отсаживаем гущенное вареное молоко , отсаживаем крем из растительных сливок в виде спирали и сверху укладываем фрукты(свежие) и покрываем гелем. Вес пирожного 75 грамм.	6
	22.Приготовление заварного пирожного «Эклер глазированный помадой».	Выпекаем заварную основу для пирожных в виде полоски и овальной формы, взбиваем масляный крем «Новый». Выпеченную и охлажденную основу в виде полоски наполняем масляным кремом «Новый », верхнюю поверхность глазируем помадой . Вес пирожного 75 грамм.	6
	23.Приготовление заварного пирожного «Эклер глазированный шоколадной глазурью».	Выпекаем заварную основу для пирожных в виде полоски и овальной формы, взбиваем масляный крем «Новый». Выпеченную и охлажденную основу в виде полоски наполняем масляным кремом «Новый », верхнюю поверхность глазируем шоколадной глазурью. Вес пирожного 75 грамм.	6

	24.Приготовление заварного пирожного «Шу».	Выпеченную и охлажденную основу круглой формы наполняем кремом из растительных сливок , на верхнюю поверхность наносим крем из растительных сливок и обкатываем дробленным жареным орехом. Вес пирожного 60 грамм.	6
	25.Приготовление слоеного пирожного «Трубочка с кремом».	Выпеченную и охлажденную слоеную трубочку наполняем кремом из растительных сливок окунаем в слоеную крошку ,укладываем в ящики и посыпаем сахарной пудрой. Вес пирожного 60 грамм.	6
	26.Приготовление пирожного «Картошка глазированная».	Бисквит перемешиваем с масляным кремом ,какао порошком до пластичной массы и формуем виде клубня картофеля .затем глазируем помадой и из крема отсаживаем глазки. Вес 100гр.	6
	27.Приготовление рулета с кремом .	Бисквитную заготовку виде тонкой лепешки промазываем масляным кремом и сворачиваем виде рулета .Уравниваем боковые стороны. Сверху посыпаем сахарной пудрой. На развес.	6
	28.Приготовление торта «Сливочное полено».	Бисквитную заготовку виде тонкой лепешки промазываем масляным кремом и сворачиваем виде рулета .Уравниваем боковые стороны. Сверху обмазываем шоколадно масляным кремом и посыпаем шоколадной крупкой «Трюфель».	6
	29.Приготовление бисквитного торта «Маска».	Выпекаем бисквитную основу для тортов. Готовим ароматизированный сироп, масляный крем «Новый», шоколадно – масляным крем «Новый», крупку «Трюфель». Подрезаем бисквит на 2 слоя, пропитываем слои ароматизированным сиропом, прослаиваем масляным кремом «Новый». Боковые и верхнюю поверхность отделяем шоколадно – масляным кремом «Новый» и обкатываем крупкой «Трюфель» боковые поверхности и верхнюю поверхность на пополам. Оформляем в виде бордюра и в центре бордюра на фантазию. Вес торта «Маска»0,5 кг.	6

	30. Приготовление бисквитного торта «Бисквитно-кремовый»	Выпекаем бисквитную основу для тортов. Готовим ароматизированный сироп, масляный крем «Новый», шоколадно – масляным крем «Новый», крупку «Грюфель», желе цветное. Подрезаем бисквит на 2 слоя, пропитываем слои ароматизированным сиропом, прослаиваем масляным кремом «Новый». Верхнюю поверхность отделяем масляным кремом «Новый» и заглаживаем горячим ножом. Боковые поверхности отделяем шоколадно-масляным кремом «Новый», обкатываем крупкой «Грюфель». Оформляем в виде бордюра из шоколадно-масляного крема «Новый», роз, уложенных кусочков желе. Вес торта «Бисквитно-кремовый» 0,8 кг.	6
	31. Приготовление медовых тортов «Грация».	Выпекаем медовую основу для торта, в виде трех лепешек. Готовим крем из растительных сливок «Грация», протираем крошку из медовых лепешек, подготавливаем шоколад. Три медовые лепешки соединяем кремом «Грация», боковую и верхнюю поверхность отделяем кремом «Грация». Боковые поверхности обсыпает медовой крошкой. Верхнюю поверхность оформляем в виде «Рококо» и сверху наносим сеточку из шоколада. Вес торта «Грация» 0,8 кг. Выпекаем медовую основу для торта, в виде трех лепешек. Готовим крем из растительных сливок, основу для пчелки из желе.	6
	32. Приготовление медовых тортов «Пчелка».	Три медовые лепешки соединяем кремом из растительных сливок, боковые и верхнюю поверхность отделяем кремом из растительных сливок, боковые и верхнюю поверхности обкатываем воздушным рисом. На верхней поверхности рисуем бордюры в виде сот из крема из растительных сливок и сбоку ставим основу-желе и два крыла из миндальных хлопьев. Вес торта «Пчелка» 0,8 кг.	6

	33. Приготовление белково-воздушного торта «Кировчанка».	Выпекаем белково – воздушные лепешки. Готовим масляный крем «Новый », шоколадно-масляный крем «Новый». Белково-воздушные лепешки прослаиваем масляным кремом «Новый». Боковые и верхняя поверхность отделаны масляным кремом «Новый». Боковые поверхности обкатаны белково-воздушной крошкой. Верхняя поверхность оформлена в виде сеточки из шоколадно-масляного крема «Новый» и одного фигурного меренга. Вес торта «Кировчанка» 0,5 кг.	6
	34. Приготовление белково-орехового торта «Полет с арахисом».	Выпекаем белково –ореховые лепешки. Готовим масляный крем «Новый », шоколадно-масляный крем «Новый». Белково-ореховые лепешки прослаиваем масляным кремом «Новый». Боковые и верхняя поверхность отделаны масляным кремом «Новый». Боковые поверхности обкатаны белково-ореховой крошкой. Верхняя поверхность оформлена в виде трех меренгов и листочков вокруг них из масляного крема «Новый», с края каждого листочка отсаживаем шоколадно-масляный крем «Новый» в виде спиральки. Вес торта «Полет» 0,8 кг.	6
	35. Приготовление белково-орехового торта «Полет с кешью».	Выпекаем белково – ореховые лепешки. Готовим масляный крем «Новый », шоколадно-масляный крем «Новый». Белково-ореховые лепешки прослаиваем масляным кремом «Новый». Боковые и верхняя поверхность отделаны масляным кремом	6
	36. Дифференцированный зачет по ПМ06 «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»		6
ИТОГО			216

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется, рассредоточено на базовых предприятиях: ОАО «Булочно-кондитерском комбинате», ООО «Хлебозавод 5», учебная пекарня КОГПОАУ КТКШП.

Программа учебной практики проводится на рабочих местах базовых предприятий, во время которых студенты самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии «Пекарь» в рамках освоения профессии по квалификации «Кондитер».

В процессе учебной практики занятия должны проводиться поэтапно, начиная с последовательной многократной обработки постоянно усложняющихся действий и приемов.

Учебную практику по освоению ПМ.06 студенты проходят на базовом предприятии г. Кирова: ООО «Хлебозавод 5» и ОАО «БКК».

Обучение на базовом предприятии ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.

Оборудование рабочих мест:

- просеиватель «Пионер»;
- печь «Муссон-ротор»;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140»;
- столы технологические;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- протвину плоские хромированные;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;
- сбивальная машина «Стар микс 152»;
- сбивальная машина МВ-60
- тестораскаточная машина;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь (насадки, мешки);
- порционные весы;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;
- стеллаж для инвентаря.
- резальная машина;
- упаковочная машина.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

1. А.Т. Васюкова Современные технологии хлебопечения 2007г
2. В.А.Домарецкий «Технология продуктов общественного питания»: учебное пособие для СПО-М.: Форум, 2008г
3. А.И.Драгилев,В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов «Технологическое оборудование – хлебопекарное, макаронное и кондитерское» Москва издательский центр «Академия»2006г
4. Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы . Академия И.Ц.2008г.
5. Л.В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Москва. Академия 2008год
6. Л.П.Пашенко технология хлебобулочных изделий 2008г
7. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий 2006г
8. Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Москва. Академия 2008г.

Дополнительные источники:

1. А.Н.Андреев Производство сдобных хлебобулочных изделий. Издательство ГИОРД, 2003г
2. Л.Я.Ауэрман Технология хлебопекарного производства Москва «Легкая и пищевая промышленность»1984г.
3. И.В. Герасимова Сырье и материалы кондитерского производства Москва пищевая промышленность 1977г.
4. Л.Ф.Зверева. Технология хлебопекарного производства Москва. Издательство «Пищевая промышленность» 1970г

5. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. Прейскурантиздат Москва -1989г.
6. Хлеб и хлебные изделия. Издательство комитета стандартов мер и измерительных приборов при совете министров СССР. Москва 1967
7. В.М. Хромеев Оборудование хлебопекарного производства. Москва. Академия 2000г.

Интернет ресурсы:

1. iok.narod.ru/spirt2.html
2. [products/production](#)

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации данной программы учебная практика проводится на базовом предприятии: ООО «Хлебозавод 5» и ОАО «БКК», ОАО «Пышка». Продолжительность одного занятия учебной практики- 6 часов.

Группа делится на две подгруппы в соответствии с Положением об учебной и производственной практике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенные практический опыт)	Формы и методы контроля контроля и оценки результатов обучения
1. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами СанПин; 2. Приготавливает отделочные полуфабрикаты в соответствии с нормативно-техническими документами, на основе производственных рецептур; 3. Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	1,3-4,6-7,9 Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.
4. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 5. Приготавливает пирожные в соответствии с нормативно-техническими документами, на основе производственных рецептур; 6. Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления пирожных соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	2,5,8: Сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном.
7. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 8. Приготавливает торты в соответствии с нормативно-техническими документами, на основе производственных рецептур; 9. Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления тортов соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	Дифференцированный зачет по учебной практике.

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. График прохождения учебной практики
2. График перемещения по рабочим местам
3. Перечень учебно-производственных работ

График прохождения учебной практики

В соответствии с рабочим учебным планом учебная практика по ПМ.06 в 5 семестре 3 курса с 1 недели: 16 недель рассредоточенная, 1 неделя концентрированная.

	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17
УП ПМ.06	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	18
Зачет																	6

Согласно графика перемещения по рабочим местам (прилагается) студенты отрабатывают умения по приготовлению высокоресептурных изделий.

График перемещения по рабочим местам

по освоению ПМ06 «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»

№ПП	Ф.И.			
		Изготовление отделочных полуфабрикатов	Приготовление готовых пирожных и тортов .	Д/зачет
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

**МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 06
«Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»**

ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ/ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	ПК6.1 Изготавливать отделочные полуфабрикаты	ПК6.2 Изготавливать пирожные	ПК6.3. Изготавливать торты
Приготовление ароматизированного, инвертного сиропов, жженки, тираж, желе на желатине, на агаре.	*	*	*
Приготовление крема из растительных сливок, крема «Бавария», белкового заварного.	*	*	*
Приготовление масляного крема на сгущенном молоке, крема «Новый», ягодно-масляного, фруктово-масляного, шоколадно-масляного.	*	*	*
Приготовление мастики сырцовой, крупки «Трюфель»	*		*
Приготовление бисквитных пирожных «Сказка», «Полоска»	*	*	
Приготовление слоеных пирожных «Трубочка с кремом» .	*	*	
Приготовление песочных пирожных «Корзиночка с масляным кремом», «Корзиночка с суфле», «Корзиночка с кремом из растительных сливок»	*	*	
Приготовление заварных пирожных «Эклер», «Шу»	*	*	
Приготовление бисквитных тортов «Маска», «Трюфель» «Бисквитно-кремовый»	*		*
Приготовление медовых тортов «Грация», «Пчелка»	*		*
Приготовление белково-воздушного торта «Кировчанка», белково-орехового торта «Полет», «Чайная роза»	*		*

МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06
«Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»

ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ/ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6
Изготавливать отделочные полуфабрикаты	*	*	*	*	*	*
Изготавливать пирожные	*	*	*	*	*	*
Изготавливать торты	*	*	*	*	*	*

Перечень учебных работ.

Раздел ПМ.06.01 «Приготовление высокорцеатурных кондитерских изделий» - 216 часа

№ п/п	Перечень работ	Кол-во кг, шт.	Норма		Разряд
			рабочая	ученическая	
Часы на учебно-производственную деятельность: 216 ч. Коэффициент -3,4,5					
1.	Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при приготовлении кондитерских изделий. Обслуживание оборудования кондитерского цеха.				3
2.	Приготовление ароматизированного, инвертного сиропов	кг	200	30	3
3.	Приготовление сиропа «Тираж».	кг	200	50	3
4.	Приготовление помады ускоренным способом.	кг	45	15	3
5.	Приготовление желе на желатине, на агаре.	кг	5	2	4
6.	Приготовление крема из растительных сливок.	кг	160	40	4
7.	Приготовление крема «Бавария»	кг	200	20	3
8.	Приготовление масляного крема на сгущенном молоке.	кг	160	40	3
9.	Приготовление масляного крема «Новый»	кг	160	40	3
10.	Приготовление шоколадно-масляного крема «Новый»	кг	160	20	3
11.	Приготовление белкового крема заварной.	кг	50	20	3
12.	Приготовление мастики сырцовой	кг	8	2	4
13.	Приготовление крупки «Трюфель»	кг	10	3	3
14.	Приготовление бисквитного пирожного «Сказка».	кг	500	300	3
15.	Приготовление бисквитного пирожного «Полоска»	кг	200	50	4
16.	Приготовление бисквитного пирожного «Полоска с кремом из растительных сливок»	кг	500	50	4
17.	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с масляным кремом».	кг	800	300	4
18.	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с суфле»	кг	500	200	4
19.	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка вишенка».	кг	200	200	4
20.	Приготовление песочного пирожного «Корзиночка шоколадная»	кг	200	200	4
21.	Приготовление песочного пирожного «Эксклюзивное»	кг	200	100	4
22.	Приготовление заварных пирожных «Шу»	кг	500	300	4
23.	Приготовление заварного пирожного «Эклер глазированный помадой»	кг	500	200	4
24.	Приготовление заварного пирожного «Эклер глазированный шоколадной глазурью»	кг	500	200	4
25.	Приготовление слоеного пирожного	кг	200	80	4

	«Трубочка»				
26.	Приготовление пирожного «Картошка глазированный шоколадной помадой»	кг	800	200	3
27.	Приготовление рулета .	кг	200	50	3
28.	Приготовление бисквитных тортов «Сливочное полено».	кг	100	70	4
29.	Приготовление бисквитных тортов «Маска».	кг	140	70	4
30.	Приготовление бисквитных тортов «Бисквитно -кремовый».	кг	140	70	4
31.	Приготовление медовых тортов«Пчелка»	кг	100	70	4
32.	Приготовление медовых тортов «Грация».	кг	140	70	4
33.	Приготовление белково-воздушного торта «Кировчанка».	кг	100	50	3
34.	Приготовление белково- орехового торта «Полет» с арахисом.	кг	200	100	4
35.	Приготовление белково- орехового торта «Полет» с кешью.	кг	160	80	4
36.	Дифференцированный зачет по ПМ.06				