

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам директора по УМР  
Ан 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.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	10
<b>5. ПРИЛОЖЕНИЕ</b>	

# 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-технологии 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».	Подготовленное 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 сырцовой.	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
<b>ИТОГО</b>			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](http://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

<b>Результаты обучения (освоенные практический опыт)</b>	<b>Формы и методы контроля контроля и оценки результатов обучения</b>
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.

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>
<b>УП ПМ.06</b>	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	18
<b>Зачет</b>																	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	
<b>Часы на учебно-производственную деятельность: 216 ч. Коэффициент -3,4,5</b>					
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 глазированной 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				