

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

р.п. Николаевка  
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 20 23 г.



Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>18</b>

## МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

### I.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью). В соответствии с ФГОС 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций.

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

**иметь практический опыт:** приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:** 150 часа.

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, а также проведение зачётов, экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>150</b>
<p><b>Тема 08.1.</b>  <b>Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</b></p>	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>иметь практический опыт</b> приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала: 08.1.1. Приготовление молочной мастики.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Организация рабочего места в процессе приготовления желе.</li> <li>2. Выполнение технологического процесса приготовления молочной мастики.</li> <li>3. Определение качества готовой продукции. Приготовление изделий из мастики для оформления тортов.</li> </ol> <p><b>08.1.2. Приготовление помады шоколадной .</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления помады.</li> <li>2. Выполнение технологического процесса приготовления помады.</li> <li>3. Определение качества готовой продукции.</li> </ol> <p><b>08.1.3. Приготовление крема «Новый»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места и подбор оборудования для приготовления крема с соблюдением санитарных норм.</li> <li>2. Выполнение работ по обработке и подготовке сырья для приготовления крема .</li> <li>3. Выполнение технологического процесса приготовления крема с соблюдением техники безопасности.</li> <li>4. Определение качества готовой продукции.</li> </ol> <p><b>08.1.4. Приготовление пропиток.</b></p>	24
<p><b>Тема 08. 2. Технология приготовления дрожжевого теста.</b></p>	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>иметь практический опыт</b> приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>08.2.1. Приготовление теста для оладий.</b></p> <p><b>08.2.2. Приготовление блинного теста.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для приготовления блинов.</li> <li>2. Выполнение технологического процесса приготовления оладий с соблюдением правил техники безопасности.</li> <li>3. Определение качества готового блюда, правила оформления и подача.</li> </ol> <p><b>08.2.3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (батонов, булочек с начинками)</b></p> <p><b>08.2.4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (расстегаев)</b></p> <p><b>08.2.5. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (кулебяк).</b></p> <p><b>08.2.6. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (пирогов).</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для приготовления теста и изделий из него.</li> <li>2. Выполнение работ по подготовке начинки для приготовления изделий из дрожжевого теста.</li> <li>3. Выполнение технологического процесса приготвления</li> </ol>	36

	<p>ния теста и изделий из него с соблюдением правил техники безопасности.</p> <p>4. Определение качества готовых изделий, правила оформления и подачи.</p>	
<p><b>Тема 08.3. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь практический опыт приготовления дрожжевого слоеного теста.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>08.3.1. Приготовление ватрушки венгерской.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке масла для прослаивания, творожного фарша для ватрушки венгерской.</li> <li>2. Выполнение правил технологического процесса приготовления ватрушки венгерской с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</li> <li>3. Определение качества готовых изделий, правила оформления и подачи.</li> </ol> <p><b>08.3.2. Приготовление хачапури.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке фарша для приготовления хачапури в соответствии с требованиями качества сырья.</li> <li>2. Выполнение правил технологического процесса приготовления хачапури, соблюдение техники безопасности.</li> <li>3. Определение качества готового изделия.</li> </ol> <p><b>08.3.2. Приготовление язычков.</b></p>	<p>18</p>
<p><b>Тема 08.4. Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь практический опыт приготовления изделий из заварного, бисквитного, вафельного теста.</li> </ul> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>08.4.1. Приготовление булочки со сливками.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для приготовления изделий из заварного теста.</li> <li>2. Выполнение работ по подготовке сырья в соответствии с требованиями качества.</li> <li>3. Выполнение правил технологического процесса приготовления булочки со сливками с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</li> <li>4. Определение качества готового изделия, правила оформления.</li> </ol> <p><b>08.4.2. Приготовление бисквита основного.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления бисквита основного, буше.</li> <li>2. Выполнение работ по подготовке сырья для бисквита основного и буше.</li> <li>3. Выполнение правил технологического процесса приготовления бисквита с соблюдением техники безопасности и санитарных норм.</li> <li>4. Определение качества готовых изделий.</li> </ol> <p><b>08.4.3. Приготовление песочного теста и изделий из него.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления песочного теста.</li> <li>2. Выполнение технологического процесса приготовления песочного теста и изделий из него. (печенье в ассортименте)</li> <li>3. Определение качества готовых изделий.</li> </ol>	<p>48</p>

	<p><b>08.4.4. Приготовление сдобного теста (ватрушки с джемом)</b></p> <p><b>08.4.5. Приготовление сдобного теста и изделий из него (сочни с творогом)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке сырья для приготовления сдобного теста.</li> <li>2. Выполнение технологического процесса приготовления сдобного теста и изделий из него. (ватрушки с джемом, сочни с творогом)</li> <li>3. Определение качества готовых изделий.</li> </ol> <p><b>08.4.6. Приготовление булочки из заварного теста.</b></p> <p><b>08.4.7. Приготовление буше.</b></p> <p><b>08.4.8. Приготовление воздушного теста.</b></p>	
<p><b>Тема 08.5. Технология приготовления тортов и пирожных. Способы отделки и варианты оформления.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления тортов и пирожных; - иметь практический опыт отделки и оформления изделий.</p> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>08.5.1. Приготовление и оформление торта «Березка».</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления и оформления торта «Берёзка».</li> <li>2. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов для приготовления и оформления торта.</li> <li>3. Выполнение технологического процесса приготовления бисквита, крема, сиропа для промочки для приготовления торта «Березка» с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</li> <li>4. Выполнение работ по отделке и оформлению торта «Березка».</li> </ol> <p><b>08.5.2. Приготовление и оформление пирожного «Лотос».</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке и приготовлению полуфабрикатов для пирожного в соответствии с требованиями качества сырья.</li> <li>2. Выполнение технологического процесса приготовления пирожного «Лотос» с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</li> <li>3. Определение качества готовых изделий, правила подачи.</li> </ol>	12
<p><b>Тема 03.6 Технология приготовления национальных кондитерских изделий и изделия народов Поволжья.</b></p>	<p><b>Обучающийся должен:</b> - иметь практический опыт приготовления национальных кондитерских изделий и изделий народов Поволжья.</p> <p><b>Содержание учебного материала.</b></p> <p><b>08.6.1. Приготовление «Пахлавы». (восточная сладость)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря для приготовления Пахлавы.</li> <li>2. Выполнение работ по подготовке и приготовлению пахлавы в соответствии с требованиями качества сырья.</li> <li>3. Выполнение технологического процесса приготовления пахлавы с соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм.</li> <li>4. Определение качества готовой продукции.</li> </ol> <p><b>08.6.2. Приготовление кондитерского изделия «Чак - чак» (татарская кухня).</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение работ по подготовке сырья для пригот-</li> </ol>	12

	ления « Чак – чак» в соответствии с требованиями качества сырья. 3. Выполнение технологического процесса приготовления национального кондитерского изделия соблюдением правил техники безопасности и санитарных норм. 4. Определение качества готовой продукции.	
	<b>Всего</b>	<b>150</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебном - производственном цехе, лаборатории технического оснащения.

---

**Оборудование учебного кондитерского цеха:** производственные столы, плита электрическая, шкаф пекарский, шкаф холодильный, шкаф низкотемпературный, миксер, привод универсальный с комплектом сменных механизмов, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, просеиватель.

**Инвентарь:** комплект разделочных досок, комплект ножей, набор кастрюль, шумовка, ситечки, терка, дуршлаг, миски, , сковородки, лопаточки, венчики, бачки выбивальные, скалки, кондитерские листы, кондитерские мешки с комплектом наконечников, выемки для песочного печенья, формы для тортов, кисточки для смазки изделий.

**Рабочее место мастера:**

производственный стол, стул, классная доска, комплект оборудования и инвентаря.

**Дидактические материалы :**

альбомы эскизов, натуральные изобразительные наглядные пособия, инструкционные и технологические карты, плакаты, таблицы, схемы, муляжи, эталоны изделий.

**3.2. Информационное обеспечение обучения :**

компьютеры, интерактивная доска, электронные носители, слайды.

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» (в действующей редакции).

2. Федеральный закон от 1 декабря 2007 г. № 309-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта».

3. Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

4. Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2008 г N 1015 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

5. Типовое положение об образовательном учреждении начального профессионального образования» (утв. постановлением Правительства РФ от 14 июля 2008 г. N 521).

6. Федеральный государственный стандарт по профессии Повар, кондитер

7. Приказ от 28 сентября 2009 г. N 354 «Об утверждении Перечня профессий начального профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 22 октября 2009 г. N 15083).

8. Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования (Утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «26» ноября 2009 г. № 674).

9. Разъяснения по формированию программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утв. Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.).

10. Классификаторы социально-экономической информации: [Электронный ресурс]. Форма доступа – <http://www.consultant.ru>

11. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

12. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2001, ОКВЭД); Общероссийский классификатор специальностей по образованию (ОКСО).

13. Скакун В.А. Методика производственного обучения в схемах и таблицах: Методическое пособие. – М.: ИРПО, 2020 – стр. 74,76-77.

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится по данному модулю в количестве 150 часов при освоении обучающимися всех профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Экспертное наблюдение учебно-производственных ра- бот. Оценка результата выполнения практических заданий. Оценка хода выполнения прак- тических заданий. Экзамен (квалификационный)

