

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Джанкой

2017 г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 31.03. 2017г., регистрационный номер: 43.01.09-170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291» (ред. от 18.08.2016) (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785).

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум».

Разработчик: Терёшина Елена Николаевна, мастер п/о первой категории.

Пуляк Оксана Николаевна, мастер п/о

Согласовано  
на заседании ПЦК мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей сферы  
обслуживания

Протокол № 1  
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК  
И. В. Переходько

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «ДПТ»  
Д.М.Гавриленко

Работодатель:

**СОГЛАСОВАНО**



И.В.Надолинская

## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	9
4 Условия реализации программы производственной практики	23
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	26

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики по профессии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в части освоения квалификаций: Кондитер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании, по повышению квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке с получением среднего общего образования для индустрии питания по профессии Повар.

## **1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

## **1.3. Цели и задачи производственной практики:**

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## **1.4.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.**

Всего - 216 часа в том числе: в рамках освоения ПМ. 05 – 216 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

ВПД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li><li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li><li>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом</li></ul>

	<p>инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
--	--

**2.2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики** является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики.

<b>Коды профессио- нальных компетенций</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Кол-во Часов МДК</b>	<b>Производ- ственная практика, часов</b>
<b>ПК 5.1.</b>	<b>Раздел 1.:</b> Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		<b>6</b>
<b>ПК 5.2.</b>	<b>Раздел 2.:</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		<b>30</b>
<b>ПК 5.3.</b>	<b>Раздел 3.:</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		<b>60</b>
<b>ПК 5.4.</b>	<b>Раздел 4.:</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>60</b>
<b>ПК 5.5.</b>	<b>Раздел 5.:</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		<b>60</b>
	<b>Всего:</b>		<b>216</b>

### 3.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b> Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.:</b> Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б.		
	2. Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, кондитерского сырья, исходных материалов.		
<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1.:</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе (приготовление помады, карамели).	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление сиропов (кофейного, инвертного для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов.		
	3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность		

	выполнения технологических операций.		
	4. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.		
<b>Тема 2.2.:</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе (приготовление желе, глазури).	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.		
<b>Тема 2.3.:</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов (белковых, заварных, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок).	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.4.:</b> Приготовление сахарной мастики и марципана.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Виды сахарной мастики и марципана, методы		

	приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.5.:</b> Приготовление сахарной посыпок и крошки.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката, способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Раздел 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		<b>60</b>	
<b>Тема 3.1.:</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.		
<b>Тема 3.2.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба из дрожжевого теста.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление хлеба.		
	3. Оформление и подготовка к реализации хлеба.		

<b>Тема 3.3.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации булочек, ватрушек из дрожжевого теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление булочек, ватрушек из дрожжевого теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации булочек.		
<b>Тема 3.4.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков печёных с различными видами сладких начинок.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление пирожков печёных из дрожжевого теста с повидлом и различными видами фруктовых начинок.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирожков.		
<b>Тема 3.5.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков печёных с различными видами начинок.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление пирожков печёных из дрожжевого теста с овощными, рыбными, мясными начинками.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирожков.		
<b>Тема 3.6.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков жареных разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление пирожков, беляшей из дрожжевого теста с овощными, рыбными, мясными начинками.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирожков.		
<b>Тема 3.7.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		

пирогов с повидлом и фруктовыми видами начинок.	2. Приготовление открытых пирогов с различными видами сладких начинок.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирогов.		
<b>Тема 3.8.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации открытых пирогов с овощными, рыбными, мясными начинками.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление открытых пирогов с овощными, рыбными, мясными начинками.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирогов.		
<b>Тема 3.9.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации закрытых пирогов с повидлом и фруктовыми видами начинок.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление закрытых пирогов с различными видами сладких начинок.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирогов.		
<b>Тема 3.10.:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации закрытых пирогов с овощными, рыбными, мясными начинками.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление закрытых пирогов с овощными, рыбными, мясными начинками.		
	3. Оформление и подготовка к реализации пирогов.		
<b>Раздел 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		<b>60</b>	
<b>Тема 4.1.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста разнообразного	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление изделий из пресного теста.		

ассортимент	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 4.2.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пресного слоеного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 4.3.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 4.4.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление изделий из пряничного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 4.5-4.6.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий песочного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>12</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление изделий из песочного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 4.7-4.8.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации	Содержание:	<b>12</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		

мучных кондитерских изделий бисквитного теста разнообразного ассортимента.	2. Приготовление изделий из бисквитного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 4.9-4.10.:</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий заварного теста разнообразного ассортимента.	Содержание:	<b>12</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Приготовление изделий из заварного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Раздел 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		<b>60</b>	
<b>Тема 5.1.:</b> Изготовление и оформление пирожных из бисквитного теста.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места		
	2. Изготовление пирожных из бисквитного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 5.2.:</b> Изготовление и оформление тортов из бисквитного теста.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места		
	2. Изготовление тортов из бисквитного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 5.3.:</b> Изготовление и оформление пирожных из песочного теста.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Изготовление пирожных из песочного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 5.4.:</b> Изготовление и оформление	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>



тортов из песочного теста.	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Изготовление тортов из песочного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 5.5.:</b> Изготовление и оформление пирожных из слоёного теста.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Изготовление пирожных из слоёного теста.		
<b>Тема 5.6.:</b> Изготовление и оформление тортов из слоёного теста.	3. Оформление и подготовка к реализации.	<b>6</b>	<b>3</b>
	Содержание:		
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
<b>Тема 5.7.:</b> Изготовление и оформление пирожных из заварного теста.	2. Изготовление тортов из слоёного теста.	<b>6</b>	<b>3</b>
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
	Содержание:		
<b>Тема 5.8.:</b> Изготовление и оформление тортов из заварного теста.	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.	<b>6</b>	<b>3</b>
	2. Изготовление пирожных из заварного теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 5.9.:</b> Изготовление и оформление тортов и пирожных из воздушного	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Изготовление тортов и пирожных из воздушного		

воздушно - орехового теста.	воздушно-орехового теста.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Тема 5.10.:</b> Изготовление и оформление крошковых пирожных и миндальных тортов.	Содержание:	<b>6</b>	<b>3</b>
	1.Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места.		
	2. Изготовление крошковых пирожных, миндальных тортов.		
	3. Оформление и подготовка к реализации.		
<b>Виды работ:</b>			
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.			
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).			
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.			
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.			
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.			
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.			
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и			

замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Аттестация в форме дифференцированного зачета

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко-10-е изд., стер. - М.: «Академия», 2017- 512с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. ( II-е изд.) (в электронном формате) 2016 год "Академия".
3. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы Мармузова Л.В(6-е изд.) "Академия"( в электронном формате)
4. Технология производства мучных кондитерских изделий Кузнецова Л.С. ( 10 издание) (в электронном формате) 2017 год "Академия"
5. Микробиология, физиология питания, санитария. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. Издание: 6-е изд. стер. Год выпуска: 2016.
6. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле Бурашников М.Ю. 2017 год. "Академия".
7. Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд.) (в электронном формате) 2014.
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария (6-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13-е изд.) (в электронном формате) 2016 г, «Академия».
10. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / М.П. Могильный - М.: Дели плюс, 2016.-560с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения	Методы оценки
<b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике. <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим</li> </ul>	



<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>	
--	--	--

	<p>изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике. <b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК. 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективное использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– разработка плана действий для поддержания необходимого уровня физической формы.</li> </ul>	

необходимого уровня физической подготовленности		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	

