

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Согласовано:

Утверждаю:
Работодатель

« ____ » _____ 2021 г.

М. П.

Зам. директора по УПР
Мартынович Л.Л.

« ____ » _____ 2021 г.

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**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2019-2023 - учебные годы

IV курс

РАССМОТРЕНА
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
_____ Н.А. Некрасова
(протокол № 7 от 23 июня 2018 г.)

с. Бея, 2019

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

_____ Л.Л. Мартынович
«24» июня 2018 г.

СОГЛАСОВАНА
Работодатель:
Директор АУ МО
детский лагерь «Березка»
_____ Л.С. Жицкая
«__» июня 2018 г.

Разработчик:

Червяков Александр Васильевич, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы практики.....	4
1.2 Цели и задачи практики.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	4
1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики.....	7
2 Содержание программы производственной практики.....	8
3 Условия организации и проведения производственной практики	10
3.1 Требования к учебно-методическому обеспечению практики.....	10
3.2 Требования к материально-техническому обеспечению	10
3.3 Информационное обеспечение производственной практики	10
4 Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности

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

1.2 Цели и задачи практики

Целью данной программы является создание условий для формирования первичных навыков и умений, приобретения первоначального практического опыта у обучающихся по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи: формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видом деятельности.

1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны освоить основной ВД 5.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции:

ВПД	Требования к умениям
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Иметь практический опыт в подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт в приготовлении и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в изготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы</p>

	<p>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>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в изготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Иметь практический опыт в изготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>Уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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>

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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

Место и время проведения производственной практики:

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе прямых договоров, заключенных между образовательной организацией и каждым предприятием, куда направляется обучающийся. Выполнение программы производственной практики осуществляется на предприятиях по профилю профессии.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих и календарным учебным графиком. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательной организации и от предприятия (наставник). Общее руководство и контроль за практикой от образовательной организации осуществляет мастер производственного обучения. В период прохождения производственной практики с даты начала практики на обучающихся распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательную организацию (отчет по практике: дневник, аттестационный лист, характеристика) и учитываются при выставлении оценки по промежуточной аттестации по практике.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09
Повар, кондитер – 360 часов (10 недель)

IV курс (второе полугодие)

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

№ п/п	Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объём часов
1	ПК 5.1-5.5.	<p>Подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организует, проводит уборку рабочего места, выбирает, подготавливает, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирает, применяет, комбинирует способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, 	<p>Тема 1.1 Организация рабочего места. 6</p> <p>Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 60</p> <p>Тема 3.1 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 108</p> <p>Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 72</p> <p>Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента. 108</p> <p>Дифференцированный зачет 6</p>	

		<p>выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранит, порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>		
--	--	---	--	--

3 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

1. Рабочая программа производственной практики;
2. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
3. Документы по практике:
 - направление,
 - договор,
 - дневник, отчёт,
 - задание на практику,
 - аттестационный лист.

3.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы ПП. ПМ.05 осуществляется в производственных цехах ПОП (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

3.3. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар», в 4 ч.Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования: М: Издательский центр «Академия», 2016 г.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий (6-е изд. стер.) учебное пособие для нач. проф. образования Москва Издательский центр «Академия» 2015г.

Дополнительные источники:

Интернет-источники:

[http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.creative-chef.ru/>

[http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html)

[http://www.eda-server.ru/gastronom/;](http://www.eda-server.ru/gastronom/)

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.povarenok.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Контроль и оценка результатов практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Оценка результатов выполняется на основе документов, подготовленных обучающимися. Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

4.2. Для получения оценки по практике обучающийся обязан представить следующий комплект отчетных документов:

- заполненный дневник;
- аттестационный лист;
- характеристику.

4.3. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций.

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы. Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося. Оценка по результатам практики выставляется с учетом полноты и своевременности представления дневника практики в соответствии с заданием на практику. Оценивание по практике производится в форме дифференцированного зачета. Вывод об уровне сформированности ОК и ПК (достаточном или недостаточном) руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Последовательное ведение технологического процесса в	Дифференцированный зачет

<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий, и хлеба. Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе. Соблюдение правил проведения бракеража. Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции. Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт) Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек. Использование в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек. Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p>	
--	---	--

	<p>Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт) 11 выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
--	---	--