

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2020

1

Одобрена
на заседании методической
комиссии профессий
технического профиля
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.
Председатель МК Н.М. Калач Н.М. Калач

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Л.П.Мирошниченко
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа производственной практики ПП.05 по ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей
квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано

ООО «Крепостной вал», директор Курратова О.В.

ООО «СОХО», директор Труновский О.В.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- 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;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций.
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
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
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 общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

3. Структура и содержание производственной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Методические указания
1	2	3	4
Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий			
1	Знакомство с базовым предприятием общественного питания	6	Ознакомление обучающихся со структурой предприятия, производственными цехами, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с поварями-наставниками.
2	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
3	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
4	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к

5	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами	6	хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места. Подготовка рабочего места для приготовления и оформления хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
6	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
7	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья и приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
Приготовление мучных и кондитерских изделий			
8	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и вафельного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и вафельного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и вафельного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
9	Приготовление пирога с брынзой, пирожков сдобных пресных с различными фаршами	6	Подготовка рабочего места для приготовления пирога с брынзой, пирожков сдобных пресных с различными фаршами. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление

			пирога с брынзой, пирожков слобных пресных с различными фаршами по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
10	Приготовление трубочки вафельной с начинкой	6	Подготовка рабочего места для приготовления трубочки вафельной с начинкой. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление трубочки вафельной с начинкой по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
11	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
12	Приготовление печенья песочного, печенья творожного	6	Подготовка рабочего места для приготовления печенья песочного, печенья творожного. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление печенья песочного, печенья творожного по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
13	Приготовление кексов из песочного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления кексов из песочного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление кексов из песочного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
14	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления и оформления изделий из пряничного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление изделий из пряничного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.

15	Приготовление и оформление пряников приготовленных заварным способом	6	Подготовка рабочего места для приготовления пряников заварным способом. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление пряников заварным способом по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
16	Приготовление и оформление коврижек	6	Подготовка рабочего места для приготовления коврижек. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление коврижек по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
17	Приготовление изделий из бисквитного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления изделий из бисквитного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление изделий из бисквитного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
18	Приготовление и оформление бисквита «Прага», бисквита со сливочным маслом	6	Подготовка рабочего места для приготовления бисквита «Прага», бисквита со сливочным маслом. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление бисквита «Прага», бисквита со сливочным маслом по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
19	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
20	Приготовление изделий из пресного слоёного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления изделий из пресного слоёного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление изделий из пресного слоёного теста. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.

21	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и мучно-орехового теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление мучно-орехового теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.	6	Подготовка рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного и мучно-орехового теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление мучно-орехового теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
22	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий из миндального теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
Приготовление отделочных полуфабрикатов, тортов и пирожных и их оформление			
23	Приготовление и оформление различных пирожных из бисквитного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления различных пирожных из бисквитного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление различных пирожных из бисквитного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
24	Приготовление и оформление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой прослойкой	6	Подготовка рабочего места для приготовления бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой прослойкой. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой прослойкой по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
25	Приготовление и оформление тортов из бисквитного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления тортов из бисквитного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление тортов из бисквитного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
26	Приготовление и оформление различных	6	Подготовка рабочего места для приготовления различных пирожных из песочного

	пирожных из песочного теста		теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление различных пирожных из песочного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
27	Приготовление и оформление тортов из песочного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления тортов из песочного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление тортов из песочного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
28	Приготовление и оформление пирожных из заварного и слоёного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления пирожных из заварного и слоёного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление пирожных из заварного и слоёного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
29	Приготовление и оформление тортов из заварного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления тортов из заварного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление тортов из заварного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
30	Приготовление и оформление пирожных и тортов из слоёного теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления пирожных и тортов из слоёного теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление пирожных и тортов из слоёного теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
31	Приготовление и оформление пирожных из воздушного и воздушно-орехового теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления пирожных из воздушного и воздушно-орехового теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и пирожных из воздушного и воздушно-орехового теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.

32	Приготовление и оформление тортов из воздушного, воздушно-орехового теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления тортов из воздушного, воздушно-орехового теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление тортов из воздушного, воздушно-орехового теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
33	Приготовление и оформление пирожных и тортов из миндального теста	6	Подготовка рабочего места для приготовления пирожных и тортов из миндального теста. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление пирожных и тортов из миндального теста по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
34	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов	6	Подготовка рабочего места для приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
35	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов	6	Подготовка рабочего места для приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов по заданию наставника. Оформление. Подготовка к хранению и реализации. Бракераж. Подача. Уборка рабочего места.
36	Дифференцированный зачёт	6	Составление отчета по производственной практике базового предприятия.
	ВСЕГО:	216	Представление документов, заполненных бланков.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в форме практических занятий

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Азова и Ростовской области.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 374 с. – 1 экз.

- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2018. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru. – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2017 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2018. - 191 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2017. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2018. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень: ТОГИРРО, 2018. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2018. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2018. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2017. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы производственной практики, имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях общественного питания. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственных работ</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственной работы на дифференцированном зачете</p>

	<p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок; разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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) дегаустация в процессе приготовления. Чистота на рабочем месте и в холодильнике; адекватный выбор и целевое, использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>соблюдение требований персональной гигиены</p> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	

<p>подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; •соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. 	<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебно-производственных работ;</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; 	<p>Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>	

задач профессиональной деятельности.	точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии.
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной	-адекватность, применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.

<p>деятельности.</p>	<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>
<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023