

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский,
2023 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения
протокол № 8
от «11» мая 2023 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«11» мая 2023 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчики:

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения
Лужникова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения

п/п	СОДЕРЖАНИЕ	стр
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	6
4	ФОРМА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
6	ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ	14

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

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.

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Студент, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными компетенциями (ПК):

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.

Структура и содержание производственной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Виды работ: 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 изделий 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.	414	3

	<p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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.).</p> <p>10. 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.</p>		
	Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	22	
	Тема 1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении работ. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	4	
	Тема 2. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. Подготовка их к использованию.	4	
	Тема 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, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	7	
	Тема 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	7	
	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	86	

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
	Тема 5. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	7	
	Тема 6. Приготовление дрожжевого безопасного теста из различных видов муки	7	
	Тема 7. Приготовление дрожжевого опарного теста из различных видов муки на дрожжах и закваске	8	
	Тема 8. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий	7	
	Тема 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий жаренных во фритюре	7	
	Тема 11. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеного дрожжевого теста	8	
	Тема 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных слоеных хлебобулочных изделий	7	
	Тема 14. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных слоеных хлебобулочных изделий Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба	7	
	Тема 16. Выполнение комплексных работ	7	
	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	126	
	Тема 17. Приготовление и подготовка к использованию сиропов	4	
	Тема 18. Приготовление и подготовка к использованию помады	7	
	Тема 19. Приготовление и подготовка к использованию карамели	7	
	Тема 20. Приготовление и подготовка к использованию желе	8	
	Тема 21. Приготовление и подготовка к использованию глазури, ганаша	7	
	Тема 22. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 23. Приготовление и подготовка к использованию сливочных кремов	7	

	Тема 24. Приготовление и подготовка к использованию белковых кремов	7	
	Тема 25. Выполнение комплексных работ	8	
	Тема 26. Приготовление и подготовка к использованию заварных кремов	7	
	Тема 27. Приготовление и подготовка к использованию кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	7	
	Тема 28. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 29. Приготовление посыпок, крошки	7	
	Тема 30. Приготовление шоколада	8	
	Тема 31. Приготовление и подготовка к использованию сахарной мастики	7	
	Тема 32. Приготовление и подготовка к использованию марципана	7	
	Тема 33. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 34. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов промышленного производства	7	
	Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	
	Тема 35. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста	7	
	Тема 36. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	7	
	Тема 37. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из сдобного теста	7	
	Тема 38. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	7	
	Тема 39. Выполнение комплексных работ	8	

	Тема 40. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	7	
	Тема 41. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 42. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста	7	
	Тема 43. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 44. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	8	
	Тема 45. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 46. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового теста	7	
	Тема 47. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 48. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста	7	
	Тема 49. Выполнение комплексных работ	8	
	Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	72	
	Тема 50. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кремовых пирожных разнообразного ассортимента	7	
	Тема 51. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кремовых тортов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 52. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фруктово-желейных пирожных разнообразного ассортимента	7	
	Тема 53. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фруктово-желейных тортов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 54. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации глазированных пирожных разнообразного ассортимента	8	
	Тема 55. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации глазированных тортов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 56. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации обсыпных	7	

	пирожных разнообразного ассортимента		
	Тема 57. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации обсыпных тортов разнообразного ассортимента	7	
	Тема 58. Выполнение комплексных работ	7	
	Тема 59. Дифференцированный зачет	8	
	Итого III	414	

Формы итоговой аттестации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики проводится дифференцированный зачет.

Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
 2. Пароконвектомат;
 3. Конвекционная печь;
 4. Жарочный шкаф;
 5. Расстойный шкаф;
 6. Мясорубка;
 7. Электроплита;
 8. Фритюрница;
 9. Холодильный шкаф;
 10. Шкаф шоковой заморозки;
 11. Настольная взбивальная машина;
 12. Микроволновая печь;
 13. Тестомесильная машина;
 14. Тестораскаточная машина;
 15. Машина для вакуумной упаковки;
 16. Овоскоп;
 17. Нитраттестер;
 18. Производственные столы.
 19. Стол кондитерский;
 20. Стеллаж для посуды.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ скалки; гребенки кондитерские; мешки кондитерские;
 - ✓ лопатки (веселки), венчики, кисти волосяные и силиконовые;
 - ✓ дуршлаг; терки; сита;
 - ✓ скребок, шпатель, лопатка;
 - ✓ миски эмалированные;
 - ✓ силиконовые коврики;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород разных размеров;
 - ✓ формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы;
 - ✓ выемки (вырубки, плунжеры) гладкие и гофрированные разнообразной формы;
 - ✓ термометр инфракрасный
 - ✓ делитель торта
 - ✓ подставки для тортов вращающиеся
 - ✓ газовая горелка
 - ✓ кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;
 - ✓ функциональные ёмкости;
 - ✓ противень с высокими бортами (капсулы);
 - ✓ противни металлические;
 - ✓ кондитерские металлические листы;

- ✓ корзины для отходов;
 - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
 - ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - ✓ перчатки силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие,
-
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - ✓ перчатки силиконовые.

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.

Перечень рекомендуемых учебных изданий

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента»**

43.01.09 Повар, кондитер
для студентов набора 2023 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 4 от 15 декабря 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	2.2.	Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Внесены следующие изменения: В рамках темы обучающимся предлагается выполнить следующие задания: Выполнить заказ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием заказчика. Изменения направлены на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций: - Умение видеть риски и возможности. - Стратегическое мышление.	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №П-252 от 26.07.22 «О присвоении статуса федеральной пилотной площадки федерального государственного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» Приказ Министерства образования

		<p>- Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца).</p>	<p>Камчатского края №526 от 01.07.2022 «Об инновационной деятельности, осуществляемой в образовательных организациях Камчатского края»</p>
--	--	---	--