

**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  
2024 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров  
производственного обучения  
протокол №1 от «28» августа 2024 г.  
Председатель И И.С. Щербакова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
О.Н. О.Н. Толоконникова  
от «28» августа 2024 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  
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Лужникова Ольга Ивановна, мастер производственного обучения  
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**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
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>			
<b>ПП. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<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 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.	96	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>		
	<b>Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<b>8</b>	
	<b>Тема 1.</b> 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.	2	
	<b>Тема 2.</b> Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям. Подготовка их к использованию.	2	
	<b>Тема 3.</b> 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.	2	
	<b>Тема 4.</b> Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	2	
	<b>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации</b>	<b>23,5</b>	



	<b>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		
	Тема 5. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	2	
	Тема 6. Приготовление дрожжевого безопасного теста из различных видов муки	2	
	Тема 7. Приготовление дрожжевого опарного теста из различных видов муки на дрожжах и закваске	2	
	Тема 8. Выполнение комплексных работ	2	
	Тема 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий	2	
	Тема 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий жаренных во фритюре	2	
	Тема 11. Выполнение комплексных работ	2	
	Тема 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеного дрожжевого теста	2	
	Тема 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных слоеных хлебобулочных изделий	2	
	Тема 14. Выполнение комплексных работ	2	
	Тема 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мелкоштучных слоеных хлебобулочных изделий Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба	2	
	Тема 16. Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>27</b>	
	Тема 17. Приготовление и подготовка к использованию сиропов	1,5	
	Тема 18. Приготовление и подготовка к использованию помады	1,5	
	Тема 19. Приготовление и подготовка к использованию карамели	1,5	
	Тема 20. Приготовление и подготовка к использованию желе	1,5	
	Тема 21. Приготовление и подготовка к использованию глазури, ганаша	1,5	
	Тема 22. Выполнение комплексных работ	1,5	
	Тема 23. Приготовление и подготовка к использованию сливочных кремов	1,5	
	Тема 24. Приготовление и подготовка к использованию белковых кремов	1,5	
	Тема 25. Выполнение комплексных работ	1,5	
	Тема 26. Приготовление и подготовка к использованию заварных кремов	1,5	
	Тема 27. Приготовление и подготовка к использованию кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	1,5	

	<b>Тема 28.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 29.</b> Приготовление посыпок, крошки	1,5	
	<b>Тема 30.</b> Приготовление шоколада	1,5	
	<b>Тема 31.</b> Приготовление и подготовка к использованию сахарной мастики	1,5	
	<b>Тема 32.</b> Приготовление и подготовка к использованию марципана	1,5	
	<b>Тема 33.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 34.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов промышленного производства	1,5	
	<b>Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>22,5</b>	
	<b>Тема 35.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста	1,5	
	<b>Тема 36.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	1,5	
	<b>Тема 37.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из сдобного теста	1,5	
	<b>Тема 38.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1,5	
	<b>Тема 39.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 40.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	1,5	
	<b>Тема 41.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 42.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста	1,5	
	<b>Тема 43.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 44.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1,5	
	<b>Тема 45.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 46.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового теста	1,5	
	<b>Тема 47.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 48.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий из крошкового теста	1,5	
	<b>Тема 49.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	

	<b>Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	<b>13,5</b>	
	<b>Тема 50.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кремовых пирожных разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 51.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кремовых тортов разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 52.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фруктово-желейных пирожных разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 53.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фруктово-желейных тортов разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 54.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации глазированных пирожных разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 55.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации глазированных тортов разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 56.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации обсыпных пирожных разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 57.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации обсыпных тортов разнообразного ассортимента	1,5	
	<b>Тема 58.</b> Выполнение комплексных работ	1,5	
	<b>Тема 59.</b> Дифференцированный зачет		
	<b>Итого III</b>	<b>96</b>	

### **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>