

Согласовано
Директор МУП «Комбинат
школьного питания»
_____ Т. Ю. Абрамова
« ____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Еленкин Г.В.
« ____ » _____ 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 05. « Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных,
кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания».**

Для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2022г

Программа производственной практики по ПМ05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики: _____ Ахметзянова З.Ф. мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ:

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Результатом освоения производственной практики является освоение общих компетенций (ОК) и личностными результатами (ЛР):

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 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 языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2 Результатом освоения производственной практики является освоение производственных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в
-------------------------	--

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего часов: 108

2. Структура и содержание производственной практики.

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей.	Количество часов по ПМ	Наименование тем производственной практики по профилю специальности.	Количество часов по темам.	Виды работ.	Содержание учебных занятий производственной практики.	Уровень освоения.
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	ПМ 05. « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	108 часов	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и	Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2,0

					механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг организациях питания в организациях питания. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	
ПК 5.2.			Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка практических навыков при приготовлении	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству условия и сроки хранения. Украшения из карамели , использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к	

				<p>отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).</p> <p>Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
ПК 5.3.			<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	18	<p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p> <p>Отработка практических навыков при</p>	<p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p> <p>Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста.</p> <p>Выявление дефектов теста и способы их устранения</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Способы формования штучных</p>	

				<p>приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий: сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, пирожки с различными фаршами, плюшка Московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка Гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, штрицель, ватрушка Венгерская, Венские булочки, венок слоёный, саварена, крендель заварной.</p> <p>Технология приготовления праздничного хлеба. Способы формования многопорционных изделий(пирогов) из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: калач Саратовский, каравайчик Серпуховский, крендель сдобный Юбилейный, калач Свадебный, кулич Пасхальный.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>Пирог Невский, пироги с различными начинками открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы отделки.</p> <p>Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	
ПК 5.4.			<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	18	<p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Отработка практических навыков при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p> <p>Технология приготовления теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления теста различных видов: бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального для</p>	

				<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста:</p> <p>Технологический процесс приготовления печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное.</p> <p>Технологический процесс приготовления пряников, коврижек: пряники глазированные, медовые, овальные, тульские, с начинкой; коврижки медовые, южные, медовые с начинкой.</p> <p>Технологический процесс приготовления кексов, капкейков, птифуры для подачи в виде « комплимента» и на подносе для</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>фуршета. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	
ПК 5.5.			<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	24	<p>Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента. Отработка практических навыков при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента с</p>	<p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных: пирожное нарезное, буше. Технологический процесс приготовления песочных пирожных: корзиночка, школьное. Технологический процесс приготовления крошковых пирожных: пирожное картошка. Технологический процесс приготовления слоёных пирожных: пирожное Наполеон, пирожное трубочка с кремом. Технологический процесс приготовления воздушного, воздушно-орехового пирожного:</p>	

					<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>меренги воздушное двойное. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных. Технологический процесс приготовления медовых пирожных. Способы отделки и художественное оформление пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов: « Подарочный», « Бисквитно-кремовый». Технологический процесс приготовления песочных тортов: « Ландыш». Технологический процесс приготовления воздушных, воздушно-ореховых тортов: « Киевский», десерт «Павлова». Технологический процесс приготовления миндальных и медовых тортов. Технологический процесс приготовления комбинированных, праздничных тортов: свадебные, детские, юбилейные, тематические. Способы отделки и художественное оформление пирожных Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.</p>	
--	--	--	--	--	---	--	--

						<p>Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>	
ПК 5.6.			<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий</p>	18	<p>практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Технологический процесс приготовления блюд национальной Башкирской кухни: эч почмак, вак бэлиш, сумсы, манты, хворост, губадия, чак-чак, баурсак.</p> <p>Способы отделки, варианты оформления.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с</p>	

			потребителей.		<p>ингредиентов при приготовлении сложных авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Оценка качества готовых блюд.</p>	<p>учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента эффективно использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6 часа	Отработка практических знаний в форме квалификационного экзамена.	Составление технологических карт, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий для сложной кулинарной продукции.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»; лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»; спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирачная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
 - зонт вытяжной;
 - доска комбинированная;
 - комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
 - слайсер;
 - миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
 - стеллаж передвижной;
 - немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
 - наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;
- кухонная посуда и инвентарь.
 - микроволновая печь;

- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – 5 издание, стер.- М.: Академия, 2018,
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – 9 изд., - М.: Академия, 2019,
3. Качурина Т.А. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2018,
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2018.
5. Шатун Л.Г. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, - 5 издание, стер., - М.: Академия, 2017,
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие под ред. В.П. Андросова, - 2 изд.. стер.- М.: Академия, 2017,
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум, - 4 издание, переработанное и дополненное, - М.: Академия, 2017.

Интернет – источники:

1. eda-server.ru
2. <http://www.ru>
3. My-rezept.ru
4. koolinar.ru
5. www.gastronom.ru
6. Gotovim.ru
7. Cooking-book.ru
8. kuding.net
9. kulina.ru

Основные источники для преподавателей:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273- ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
3. Профессиональный стандарт « Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
- Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК.5.1 «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами».</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
<p>ПК. 5.2. «Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».</p>	<p>Промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ПК.5.3. «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».</p>	<p>Промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов 	<p>на зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
<p>ПК.5.4. «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».</p>	<p>Промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ПК.5.5. «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных</p>	<p>инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение 	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания».</p>	<p>расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>	
<p>ПК.5.6. «Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей».</p>	<p>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т. д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т. д.) особенностям заказа; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> а) корректное использование цветных разделочных досок; б) раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; в) соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санспецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе 	

	<p>приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none">- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;- соответствие времени выполнения работ нормативам;- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none">а) соответствие температуры подачи виду блюда;б) аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов);в) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;г) соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос;- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям	
--	--	--

	<p>заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>а) оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>б) соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>в) соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>г) актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>д) оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>е) точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации) - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки. 	
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение</p>

	рекомендаций по улучшению плана	и оценка в процессе выполнения: - практических заданий
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4 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 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- понимание значимости своей профессии	
ОК 7 Содействовать сохранению	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать чрезвычайных ситуациях	деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-самоанализ знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 11 Проявляющий уважение		

к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

