

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«БЕЛОГОРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ



Директор

С.А. Члек

2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ОПОП – 1 год 10 месяцев

г. Белогорск
2017 г.

СОГЛАСОВАНО

*Управляющий
кафе «Белый голубь»
Ф.В. Голованов*



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Н.Б. Плаксина
Н.Б. Плаксина
« 31 » 08 2017 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12. 2016 г. № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (№ 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП), положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Белогорский технологический техникум»

Разработчики: **Седенко Нелли Кимовна** – методист
Обженюк Надежда Петровна – мастер п/о
Джезялова Диляра Рустемовна – мастер п/о

Рассмотрена и одобрена
на заседании МК преподавателей
профессионального цикла и
мастеров производственного обучения

Протокол № 1
« 31 » 08 2017 г.

Председатель МК

И.В. Захарчук
И.В. Захарчук

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики **ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №579н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

В результате производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование 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

1.2. В результате освоения производственной практики студент должен приобрести практический опыт:

ВД	Требования к практическому опыту
ВД 5	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; - ведения расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

В рамках освоения ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента - **144** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы, в структуру которой включена производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер: **ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Код	Наименование результата освоения практики
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
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 языках

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Темы заданий	Объем времени	Формы текущего контроля
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента			144	
1	Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2		Организовать рабочее место для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.	6	
3		Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалов. Организовать хранение 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	6	
4		Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	6	
5		Подготовить к реализации (презентации) готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции.	6	
6		Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.	6	

7		Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6	
8		Подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	6	
9		Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств. Подготавливать продукты, замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования, подготавливать начинки, фарши. Подготавливать отделочные полуфабрикаты прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. Проводить оформление хлебобулочных изделий. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.	18	
10	<i>Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Размораживать, замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	
11		Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдать нормы закладки, санитарно-гигиенические требования, точность порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.)	6	
12		Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготавливать отделочные полуфабрикаты, готовить желе, хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и прочие	6	
13		Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом	12	

Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		<p>фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения, варить сахарный сироп для промочки изделий.</p> <p>Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки украшений из карамели и пр.).</p> <p>Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража.</p> <p>Изготовить жженный сахар</p>		
14		<p>Изготовить посыпки, готовить помаду, глазури.</p> <p>Изготовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	12	
15		<p>Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов, доводить до вкуса, требуемой консистенции.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	6	
16		<p>Изготовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты.</p> <p>Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проводить оформление мучных кондитерских изделий</p>	18	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
17		<p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	6	
18		<p>Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбрать контейнеры, упаковочные материалы.</p> <p>Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	6	
ВСЕГО			144 ч.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики по профилю профессии.

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются студенты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно после прохождения соответствующих профессиональных модулей.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за студентами

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Производственная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по профессии.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной</i>

исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	<i>практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>

	соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

ОК 01. Выбирать способы решения	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	<i>Экспертное наблюдение при выполнении</i>
--	--	---

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - разработка детального плана действий; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p><i>работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства; - активное участие во внеклассных мероприятиях по профессии.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>
--	---	--