

	Министерство образования и науки РБ
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-2023	Рабочая программа по учебной и производственной практике ПМ05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Рассмотрено на заседании ПЦК
преподавателей
и мастеров п/о
Протокол № _____ 202__ г
_____ М.А. Симонова
подпись ф.и.о.

УТВЕРЖДЕНО
Методическим советом
ГБПОУ «ГЭТ»
_____ С.А.Ульянова
подпись И.О.Фамилия
Протокол № _____
от «__» _____ 2023 г.

Согласовано с
Директором ООО «Встреча»
«__» _____ 202__ г
_____ Керимовой Н.И.

**Рабочая программа по учебной и производственной практике
ПМ05
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
разнообразного ассортимента»
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Гусиноозерск 2023г

Разработчик преподаватель	подпись	Ф.И.О Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением	подпись	Ф.И.О М.А. Симонова
Согласовал: зав .методкабинетом	подпись	Ф.И.О С.А. Ульянова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих далее ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер и примерной программы профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Организация-разработчик:	Государственное	бюджетное
профессиональное	образовательное	учреждение
энергетический техникум		Гусиноозерский

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (Повар, кондитер)

1.1. Область применения программы Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ.05 по окончании изучения МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации и переподготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи производственной практики

Практика по профилю профессии: Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций: 43.01.09 Повар, кондитер Задачами производственной практики являются: - закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности; - освоение современных производственных процессов, технологий; - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики 43.01.09 Повар, кондитер в рамках профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Обучающийся должен приобрести практический опыт работы: - подготовке, уборке рабочего места кондитера, - подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, - подготовке пищевых

продуктов, других расходных материалов, - обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

1.3 Количество часов на освоение программы этапа производственной практики 43.01.09 Повар, кондитер Всего 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Структура содержания учебной практики

Количество часов на освоение программы этапа учебной практики 43.01.09 Повар, кондитер Всего 144 часа

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел модуля 2. 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		42
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури и глазури сырцовой для глазирования поверхности,	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки)	6
	Приготовление помады, желе, карамели Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури	6
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных кремов, белковых кремов, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	6

	Подготовка к использованию сливочных кремов, белковых кремов, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	6
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки 6	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления	6
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства	6
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		36
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	6
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья	6
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление дрожжевого теста из различных видов муки на дрожжах и закваске Приготовление дрожжевого теста из различных видов муки, пресного, слоеного дрожжевого теста	6
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий	6
	Приготовление хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий Приготовление хлебобулочных изделий из безопарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий	6
	Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий	6

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		36
Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		30
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.	4
	Приготовление, оформление пирожных	6
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы	6
	Приготовление, оформление тортов	6
Тема 5.3 Ведение расчетов с потребителями Зачётное занятие	Ведение расчетов с потребителями Оформление учётно-отчётной документации. Зачёт	6
	Итого	144

2.2 Структура содержания производственной практики

Количество часов на освоение программы этапа производственной практики 43.01.09 Повар, кондитер Всего 216 часов

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к		216

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел модуля 2. 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		66
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления б	6
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов	6
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки)	6
	Приготовление помады, желе, карамели	6
Тема 2.3. Приготовление глазури Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности,	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных кремов, белковых кремов, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	6
	Подготовка к использованию сливочных кремов, белковых кремов, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок	6
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана б	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент б Тема	6
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	6
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства	6
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое		54

оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	6
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья 6	6
	Приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	6
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление дрожжевого теста из различных видов муки на дрожжах и закваске	6
	Приготовление дрожжевого теста из различных видов муки, пресного, слоеного дрожжевого теста	6
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий 6	6
	Приготовление хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий	6
	6 Приготовление хлебобулочных изделий из безопарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий 6	6
	Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий	6
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		36
Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста 6	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста 6	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста	6
	6 Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6

	Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	6
	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		30
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.	4
	Приготовление, оформление пирожных	6
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы	6
	Приготовление, оформление тортов	6
Тема 5.3 Ведение расчетов с потребителями	Ведение расчетов с потребителями	6
Зачётное занятие	Оформление учётно-отчётной документации. Зачёт	
	Итого	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЇ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУР.Х. «Аграрный техникум» и организациями.

«Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора «Аграрный техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждениях, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих. За время производственной практики, обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOTGE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Кофемашина Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн Bosch MSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,

Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361, тестораскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

- оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богущева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Дополнительные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> 8. <http://www.pit>

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной практики

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Наблюдение за выполнением практических работ оценка выполнения практической квалификационной работы
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие на олимпиадах
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выполнение творческой работы
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение творческой работы

4.1 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата ¹
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	1.Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2.Подготовка оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3.Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4.Подготовка исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5.Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. . 6.Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 2.Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 4.Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 5.Консистенцияотделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 6.Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям. 7.Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению. 8.Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9.Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями. 10.Санитарно-гигиеническиетребования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены. 11.Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.
--	--

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Внешний вид хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.
---	---

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6. Консистенция хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9.Время приготовления хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10.Хранение хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11.Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены. 13.Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены. .Внешний вид мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2.Цвет мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3.Запах мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4.Вкус мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.
---	--

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	5.Вес мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6.Консистенция мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7.Подача и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8.Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9.Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10.Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий Внешний вид пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2.Цвет пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3.Запах пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4.Вкус пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.
--	---

	5.Вес пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6.Консистенция пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7.Подача и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8.Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента 9.соответствует установленным требованиям. Время приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10.Хранение пирожных и тортов разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11.Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены. 13.Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов.
--	---

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практик ПМ05.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 202__ / 202__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Раздел рабочей программы	Номера листов
--------------------------	---------------

Номер изменения		нен-ных	овых	нули- анных	Основание для снения изменений

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024