

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Согласовано

ИП Калашников А.В.



Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г) «Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Составители:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель
Ф.И.О., должность

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., должность

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

1.2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Кунгура, Кунгурского района.

1.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

ВД5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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, 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 языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.7. Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют руководители практики от колледжа, которые назначаются приказом.

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также 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. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии. Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики).

1. 8. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

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.

После производственной практики сдается квалификационный экзамен.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
1	Организация приготовления, подготовки к реализации, реализации	Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
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	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
4		Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана	3 дня (18ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
5		Подготовить к реализации (презентации) готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционировать	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов

		(комплектовать), сервировать и творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции		производственных работ
6		Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
7		Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
8		Подготовить готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
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	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
10	Процессы приготовления и	Размораживать, замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	изделия перед реализацией с учетом требований безопасности готовой продукции		результатов видов производственных работ
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.)	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
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	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
13		Нарезать, измельчать, протирать вручную механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения, варить сахарный сироп для промочки изделий. Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки украшений из карамели и пр.). Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража. Изготовить жженный сахар	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
14		Изготовить посыпки, готовить помаду, глазури. Изготовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции	4 дня (24ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
15		Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов, доводить до вкуса, требуемой консистенции. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
16		Изготовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования.	6 дня (36ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

		Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий. Проводить оформление мучных кондитерских изделий		
17		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	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
18		Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2 дня (12ч.)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
Итого		48 дней 288 часов		

3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – Изд.4, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Дополнительные источники:

1. Шумилкина М.Н. – Кондитер: учебное пособие. – Изд.3, перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012

2. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2ч. : Учебное пособие для нач.проф.образования/В.П.Андронов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др. – М.:Издательский центр «Академия», 2013

3. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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, 1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
(характеристика профессиональной деятельности студента
во время производственной практики)**

_____ *Фамилия, Имя, Отчество практиканта*
обучающийся на _____ курсе по профессии _____ Группа _____
_____ *код и наименование специальности*
успешно прошел(ла) производственную практику
_____ *индекс и наименование практики*
по профессиональному модулю _____
_____ *индекс и наименование профессионального модуля*
в объеме _____ часа с «» _____ 202 г. по « » _____ 202 __ г.

1. Виды и объем работ, выполненные студентом во время производственной практики

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

оценка прописью

(_____)

3. База прохождения производственной практики

Предприятие
(организация):

_____ *наименование*

Руководитель _____ по
практической подготовке
от _____ профильной
организации _____

М.П.

Руководитель _____ по
практической подготовке
от колледжа _____

**Итоговая оценка по
практике**

оценка прописью

(_____)

Дата « ____ » _____ 202__ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

На практиканта (Ф.И.О.) _____

1. Место прохождения практики _____
2. Период прохождения практики _____
3. Руководитель практики от предприятия (Ф.И.О., должность, телефон) _____
4. Отношение практиканта к выполняемой работе (интерес, инициативность, аккуратность, дисциплина труда) _____

5. Качество выполняемой работы практикантом (степень проявленной самостоятельности, усвоение программного материала, овладение практическими умениями и навыками по специальности) _____

6. Недостатки в теоретической подготовке практиканта, выявившиеся во время прохождения практики _____

7. Коммуникабельность (способность к общению, установке связей, контактов) _____

8. Оценка работы практиканта от предприятия _____

«____» _____ 202__ г. Руководитель практики от предприятия
_____ / _____ **МП**

Практика _____ с оценкой _____
(зачтена / не зачтена)

Руководитель практики от ГБПОУ «КСХК» _____

«____» _____ 202__