



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АУТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. Директора по УПР

И.В. Головань И.В. Головань

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора № 290

от 08.09 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих
и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар,
кондитер»

СОГЛАСОВАНО

ООО Хлебобродукт

наименование организации (работодателя)

Тел. Текстолог

наименование должности

Таирова Р.Г.

подпись И.О.Ф

«*25*» _____ 2021г.

МП



Форма обучения очная

Курс 3,4

Семестр 6,7,8

Когалым 2021г.

Рабочая программа практической подготовки (производственной практики) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Методических рекомендаций по организации и проведению практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утв. Приказом директора БУ «Когалымский политехнический колледж» от 22.09.2020 № 276/2;

- Рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 09 2021 г.

Руководитель МО  Ф.З. Омарова

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  Е.А. Левина

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

СОСТАВИТЕЛИ: Кудленок Екатерина Сергеевна мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА) ПРИЛОЖЕНИЯ	23

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (производственная практика) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм и основных видов деятельности (ВД):

- **приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

1.2. Цели и задачи практической подготовки (производственная практика):

Производственная практика является составной частью учебно-воспитательного процесса, она проводится на завершающем этапе обучения, на рабочих местах в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями, предприятиями и образовательной организацией.

Практика имеет **целью** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации. Руководство производственной практикой учебной группы осуществляет мастер производственного обучения, который несет ответственность за выполнение программы практики.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями

Руководителем производственной практики непосредственно на предприятии является лицо, назначенное приказом руководителя предприятия из числа инженерно-технических работников или опытных высококвалифицированных рабочих.

С обучающимися обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на предприятии, т. е. на рабочем месте практиканта.

Продолжительность рабочего дня учащегося во время производственной практики определяется согласно трудовому законодательству из расчета 36

часов в неделю при возрасте 16-18 лет, и до 40 часов в неделю при возрасте старше 18 лет.

Во время прохождения производственной практики обучающийся ведет дневник учета выполненных работ за каждый рабочий день. Руководитель практики от предприятия должен оценивать ежедневную работу обучающегося и выставлять соответствующую оценку в дневник. По окончании практики обучающемуся выдается производственная характеристика, аттестационный лист, где дается оценка уровня профессиональных качеств.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА):

По результатам практики руководителями практики от организации и от 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.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

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

О₁ подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

О₂ выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

О₃ приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

О₄ подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

О₅ приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

О₆ порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

О₇ ведении расчетов с потребителями.

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.

- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря.

- образовательные учреждения /школы, детские сады, институты, колледжи, техникумы.

- фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов,

магазины кулинарии.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- посуда и инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

Виды деятельности:

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА):

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Количество часов практической подготовки (производственная практика) по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	720	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. - Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья. - Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления хлебобулочных изделий - Приготовление фаршей и начинок. - Приготовление сиропов. - Приготовление помадки. - Приготовление фруктовых начинок и желе. - Приготовление кремов и смеси. - Приготовление дрожжевое безопарного теста и изделия из него. - Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. - Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. - Приготовление блинного теста и теста для оладий. - Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел ПП 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
Тема 1.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	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 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		294
Тема 2. 1 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Приготовление сиропов (инвертного, для глазирования, жженки) 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6
	Приготовление помады (основной). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	6

санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
Приготовление желе (многослойное). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	12
Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	24
Приготовление глазури заварной для украшения изделий. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	24
Приготовление глазури шоколадной. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	24
Приготовление сливочных кремов (основного, нового). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	12
Приготовление сливочных кремов (шарлот, гясе). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	12
Приготовление белковых кремов (сырцовым способом). Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	12

дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
Приготовление белковых кремов (заварным способом, зефир). 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	12
Приготовление заварных кремов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	24
Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, сливок. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	24
Приготовление сахарной мастики. Приготовление посыпок. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	12
Приготовление марципана. Приготовление крошки. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	12

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		96
Тема 3.1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	12
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	12
	Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24

	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		168
Тема 4.1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24

	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		144
Тема 5.1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление бисквитных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24

Приготовление песочных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
Приготовление крошковых пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
Приготовление бисквитных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
Приготовление песочных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.	24
	ЗАЧЕТ
	ВСЕГО: 720

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

4.1. Условия проведения практической подготовки (производственная практика)

Реализация рабочей программы практической подготовки (производственная практика) предполагает проведение практической подготовки (производственная практика) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Организация образовательного процесса

Практическая подготовка (производственная практика) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к практической подготовке (производственная практика) является освоения практическая подготовка (производственная практика) К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- производственная характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие , руководители учебной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- приказы о закреплении наставников на производстве;
- аттестационный лист;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчеты по практике;
- Материалы и протокол экзамена (квалификационного).

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство практической подготовки (производственная практика) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели, осуществляющие непосредственное руководство практической подготовкой (производственная практика) обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-2 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется преподавателем в форме зачета/диф. зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в составе которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

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

Результаты обучения (освоенные 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	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. 2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента труда соблюдены.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1.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.

	<p>5.Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.</p> <p>6.Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению.</p> <p>8.Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>9.Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.</p> <p>11.Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>1.Внешний вид хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям</p> <p>2.Цвет хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>3.Запах хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>4.Вкус хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>5.Вес хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>6. Консистенция хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>7.Подача и оформление хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9.Время приготовления хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10.Хранение хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13.Правила электробезопасности при приготовлении</p>

	хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Внешний вид мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям</p> <p>2. Цвет мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>3. Запах мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>4. Вкус мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>5. Вес мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению</p> <p>6. Консистенция мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (учетом требований к безопасности и условиям хранения).</p> <p>11. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Внешний вид пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям</p> <p>2. Цвет пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>3. Запах пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>4. Вкус пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>5. Вес пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению</p> <p>6. Консистенция пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>7. Подача и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p>

	<p>9.Время приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10.Хранение пирожных и тортов разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13.Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	---