

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2021 г.

Приказ № 444 от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

### **уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 72 часа**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции

<b>Код ПК и ОК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 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.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам
			8 сем
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Тема 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного приготовления.	<b>30</b>	<b>30</b>
	Тема 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<b>18</b>	18
	Тема 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>12</b>	12
	Тема 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>42</b>	42
	Тема 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления тортов сложного ассортимента и подготовки к реализации	<b>36</b>	36
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>	6
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>144</b>

### 3.2 Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
Тема 1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного приготовления.	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>30</b>	30
	Выполнение работ организации процесса и приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного приготовления.	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления сдобных фигурных изделий сложного приготовления.	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления сдобных плетёных изделий сложного приготовления	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления сдобных булочек с различными начинками сложного приготовления. Праздничных пирогов сложного приготовления.	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления праздничных пирогов сложного приготовления.	<b>6</b>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>– Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения 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.</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>		
Тема 2	<i><b>Всего часов</b></i>	<b>18</b>	18
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Выполнение работ организации процесса и приготовления праздничного хлеба -Каравай	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления праздничного хлеба - Калач	<b>6</b>	6



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	<p>Выполнение работ реализации процесса и приготовления праздничного хлеба – Кулич пасхальный</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>– Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> </ul>	<b>6</b>	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>		
Тема 3	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>12</b>	12
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов, фаршей ,начинок используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполнение работ организации процесса и приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропа , помады , желе , глазури.	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления отделочных полуфабрикатов: крема сливочного, белкового, заварного и других видов. Муссов карамелей, марципана, мастики, продуктов и смесей промышленного производства	<b>6</b>	6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>– Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>		
Тема 4	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>42</b>	42
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Выполнение работ организации процесса и приготовления Пряничных изделий	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления «Брауни»,» Бискотти», «Макарони»	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления «Меренги», «Птифуры», « Твиль»	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления «Маффины», «Капкейки» пирожное «Мальфей»	<b>6</b>	6
	Выполнение работ организации процесса и приготовления Пирожное «Молье шоколадное», корзиночки «Манго», «Флорентины»	<b>6</b>	6
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления Пирожное «Красная смородина», «Имбирный чизкейк», Шоколадные трюфели и др.	<b>6</b>	6
	Освоение приёмов организации процесса и приготовления пирожное «Сладкое удовольствие», «Шоколадные шапочки» и др.	<b>6</b>	6
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>– Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Тема 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления тортов сложного ассортимента и подготовки к реализации	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>	36
	Выполнение работ организации процесса и приготовления праздничных тортов «Свадебный», «Детские»	<b>12</b>	12
	Выполнение работ организации процесса и приготовления праздничных тортов «Юбилейные», «К дню рождения»	<b>12</b>	12
	Выполнение работ организации процесса и приготовления праздничных тортов «Хлеб-соль», «Корпоративные»	<b>12</b>	12
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>– Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения 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.</li> <li>– Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных</li> </ul>		

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)	
		Итого	8 сем
		<i>144ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>144ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>– Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>– Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>		
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>	6

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Производственная практика, реализуемая в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля.

Оснащение баз практики:

#### **Кондитерский цех организации питания:**

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

#### **Основные источники:**



1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / Н.Г Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. – Текст: непосредственный.

#### **дополнительные источники:**

1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – М.: Академия, 2016. – 240 с. – Текст: непосредственный.

3. Сеницына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студентов учреждений СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – М.: Академия, 2016. – 304 с. – Текст: непосредственный.

#### **интернет-источники:**

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст: электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://хассп-ликбез.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.02.2021). – Текст : электронный.

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики**

В соответствии с учебным планом производственная практика по ПМ 05 проводится концентрированно, в рамках профессионального модуля в 8 семестре 4 курса по 6 дней в неделю в объеме 72 часов.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика по ПМ.05 заканчивается дифференцированным зачетом. На 4 курсе в 8 семестре предусмотрен ДЗ по ПП.05. Дифференцированный зачет проходит в форме практической работы, устанавливающей освоение основного вида деятельности и профессиональных компетенций

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация производственной практики обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Кондитер», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях,

направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.5. Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе производственной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами экспертная оценка выполнения задания по практике.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе производственной практики.</p>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Анализ результатов практической деятельности.</p> <p>Выполнение практических заданий по ПП.</p>
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Выполнение практических заданий по ПП.</p> <p>Анализ содержания отчета по ПП аттестационный лист по итогам прохождения ПП</p>
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Выполнение практических заданий по ПП.</p> <p>Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист по итогам прохождения ПП.</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p> <p>Результаты участия в командных мероприятиях</p> <p>Результаты выполнение презентаций.</p>
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Анализ содержания отчета по ПП.</p> <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	<p>Анализ содержания отчета по ПП.</p> <p>Выступление на итоговой конференции.</p>

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе прохождения производственной практики.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.  Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист по итогам прохождения ПП
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.  Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по ПП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по ПП.  Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по ПП.  Анализ содержания отчета по ПП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения ПП.