

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

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

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 67 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД):

(ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,
- производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики:

всего - **360** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
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 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 поддержание 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 ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов производственной практики	Всего часов
1	2	3
ПК 5.1.-5.5.	ПП по ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	360
Всего		360

3.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов практики	Содержание практики		Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Содержание		360	
	1	Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	180	
	2	Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.		
	3	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий		
	4	Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков		
	5	Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек		
	6	Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов	180	
	7	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.		
	8	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.		
	9	Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных		
10	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных,воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Дифференцированный зачет (компл.)			
		936	3	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие базового предприятия сферы общественного питания.

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Рекомендуемая литература:

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник лабораторный практикум. 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.

Дополнительные источники:

- Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции 3-е изд. Учебник, 2015 г
- Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
- ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ЭУМК ИД Академия ИП.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы
- ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов
- ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
- Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.
- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
- ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.
- Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
- Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

- Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г
- Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г
- Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, учебник 2016 г
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Синицына А. В., Соколова Е. И. 1-е изд. издание 2017г.
- ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017
- ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Ермилова С. В. 1-е изд. издание 2017г.
- Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, учебник, 2015 г
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 7-ое издание, учебник, 2015 г

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.ru/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. www.cooksmeal.ru/chefs/
6. <http://biopro16.ru/>
7. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
8. <http://www.kobor.ru/>
9. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. В период образовательного процесса для обучающихся предусматриваются консультации (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено. Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессиональных модулей является освоение теоретического материала.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске,	Тестирование
	упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Устный опрос
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование
Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических
	профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.

<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>
<p>ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>
<p>ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>

ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.