

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

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

Протокол № 9 от 10.06 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
« 10 » 06 2022 г.  
Приказ № 86-осн от 10.06 2022 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 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:**

Су-шеер  
ООО "Форн"  
Кибушев М.В.

Санкт-Петербург

2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы профессионального модуля, входящего в основную образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

С целью овладения основным видом деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

-360 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы производственной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код ПК и ОК	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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам	
			7 сем	8 сем
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>36</b>		36
	Тема 2 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b>72</b>		72
	Тема 3 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>72</b>		72
	Тема 4 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>36</b>		36
	Тема 5*Приготовление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.	<b>36</b>		36
	Тема 6* Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.	<b>72</b>		72
	Тема 7*Приготовление, продукции из шоколада и других материалов разнообразного ассортимента	<b>36</b>		36
	Дифференцированный зачет			
	<b>Всего:</b>		<b>360</b>	<b>0</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	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
Тема 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>		36
	1.Выполнение работ приготовления отделочных полуфабрикатов сиропов, помады			
	2.Выполнение работ приготовления отделочных полуфабрикатов глазурей.			
	3.Выполнение работ приготовления отделочных полуфабрикатов желе.			
	4.Выполнение работ приготовления отделочных полуфабрикатов посыпок.			
	5.Выполнение работ приготовления отделочных полуфабрикатов кремов, карамели.			
	<p>В т.ч. для региональных; хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и др., продукции из шоколада и других материалов*. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ:</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> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>– 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью*, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента**, продукции из шоколада и других материалов***, в соответствии с 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>– размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. 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 выполнение расчетов с потребителями.			
Тема 2 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>72</b>		72
	1-2.Выполнение работ приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного, опарного теста			
	3-4.Выполнение работ приготовления хлебобулочных изделий из опарного теста			
	5-6.Выполнение работ приготовления хлебобулочных изделий жаренных изделий из теста			
	7-8.Выполнение работ приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста			
	9-10.Выполнение работ приготовления хлебобулочных изделий из теста блинного и для оладий			
<p>В т.ч. для региональных. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ:</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> </ul>				



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>– 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; хлебобулочной продукции для здорового питания с пониженной калорийностью*, в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– организация хранения готовых хлебобулочных 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>– размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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 изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	выполнение расчетов с потребителями.			
Тема 3 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>72</b>		<b>72</b>
	1.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста для блинчиков			
	2.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста для вареников			
	3.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста для лапши домашней,			
	4.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста сдобного пресного			
	5.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста вафельного			
	6.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста пряничного			
	7.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста, песочного			
	8.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста бисквитного			
	9.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста заварного; слоёного.			
	10.Выполнение работ приготовления мучных кондитерских изделий из теста воздушно-орехового, воздушного, миндального,			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>В т.ч. региональных. учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ:</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.</li> <li>– 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; хлебобулочной продукции для здорового питания с пониженной калорийностью*, в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>– организация хранения готовых хлебобулочных 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>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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 изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> <li>выполнение расчетов с потребителями.</li> </ul>			
Тема 4 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>		36
	1.Выполнение работ приготовления пирожных и тортов бисквитных, песочных			
	2.Выполнение работ приготовления пирожных и тортов слоёных			
	3.Выполнение работ приготовления пирожных и тортов заварных			
	4.Выполнение работ приготовления пирожных и тортов воздушных, миндальных			
	5.Выполнение работ приготовления пирожных и тортов крошковых и десертных			
	<p>В т.ч. региональных. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ:</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> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. 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.</li> <li>– 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; пирожных и тортов для здорового питания с пониженной калорийностью*, в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– подготовка к реализации (презентации) готовых пирожных и тортов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.</li> <li>– организация хранения готовых пирожных и тортов 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>– размораживание замороженных готовых пирожных и тортов перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	– консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос выполнение расчетов с потребителями			
Тема 5* Приготовление хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>		36
	1.Выполнение работ приготовления изделий с пониженной калорийностью с отварными протертыми овощами			
	2.Выполнение работ приготовления изделий с пониженной калорийностью: бисквиты с овощами			
	3.Выполнение работ приготовления изделий с пониженной калорийностью: рулеты, пироги			
	4.Выполнение работ приготовления изделий с пониженной калорийностью торты, с отделкой полуфабрикатами пониженной калорийности)			
	5.Выполнение работ приготовления изделий с пониженной калорийностью пирожные, кексы с отделкой полуфабрикатами пониженной калорийности)			
В т.ч. региональных. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ:				

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. 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.</li> <li>– 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 и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью, в том числе региональных, в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью, с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью на вынос и для транспортирования.</li> <li>– организация хранения готовых хлебобулочных и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью 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>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– размораживание замороженных готовых хлебобулочных и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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 и кондитерских изделий здорового питания, с пониженной калорийностью в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> <li>– выполнение расчетов с потребителями</li> </ul>			
Тема 6*	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>72</b>		72
Приготовление кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента.	1-2.Выполнение работ приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: маленьких тортов			
	3-4.Выполнение работ приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: птифуров			
	5-6. Выполнение работ приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: гато			
	7-8.Выполнение работ приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: антреме и других изделий			
	9-10.Выполнение работ приготовления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: антреме и других изделий			
	С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ:			



Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. 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.</li> <li>– 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 кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента, в том числе региональных, в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>– подготовка к реализации (презентации) готовой кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>– организация хранения готовой кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента 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>– размораживание замороженных готовой кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. 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 кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> <li>выполнение расчетов с потребителями</li> </ul>			
Тема 7* Приготовление, продукции из шоколада и других материалов разнообразного ассортимента	<b><i>Всего часов</i></b>	<b>36</b>		36
	1.Выполнение работ приготовления ассортимента шоколадной продукции: конфет глазированных и обсыпных			
	2-3.Выполнение работ приготовления ассортимента шоколадной продукции конфет с начинками			
	4-5.Выполнение работ приготовления ассортимента шоколадной продукции: фигурных изделий из шоколада и других материалов			
	С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным выполнением работ: <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.</li> </ul>			

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		Итого	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на ПП</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания с пониженной калорийностью*, кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента**, продукции из шоколада и других материалов***, в соответствии с 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>– размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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	7 сем	8 сем
		<i>360ч. Всего часов по уч.плану на III</i>	<i>0ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>360ч. 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 выполнение расчетов с потребителями.			
	Дифференцированный зачет			
* Содержание добавлено для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Кондитер» и ТО WSR «Кондитерское дело»				

## **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://haccp-likbez.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 5 дней в неделю в объеме 360 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.

Из вариатива на производственную практику добавлено 130 часов. Часы добавлены на расширение освоения основного вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, для углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» и ТО WSR «Поварское дело»:

- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.
- Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.
- Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов.

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 практики

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 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

#### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>- заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по производственной практике</p>
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	

### 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	



ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	