**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж*»*  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В. Колесник  
«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.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**

**специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Керчь, 2024г.**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение о производственной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Педант Раиса Григорьевна, преподаватель

Эксперт от работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беспалова Юлия Владимировна,

директор ИП Беспалова Ю.В.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2024г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | СОГЛАСОВАНО  Представитель работодателя  Директор ИП. Беспалова Ю.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы производственной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики | 4 |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики | 7 |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики | 20 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 21 |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения квалификаций: Кондитер и основного вида 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 соответствующих профессиональных компетенций .

**1.2.Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл, 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

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности43.02.15.Поварское и кондитерское дело.

**1.4. Форма аттестации** дифференцированный зачет

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| 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 | 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 |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы производственной практики** по профилю специальности43.02.05 Поварское и кондитерское дело является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду деятельности (ВД):Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК 01 | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности, применительнокразличнымконтекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнениязадач профессиональнойдеятельности |
| ОК 03 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностноеразвитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетомособенностейсоциального и культурногоконтекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведениена основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартыантикоррупционногоповедения. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективнодействоватьвчрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессепрофессиональнойдеятельностииподдержаниянеобходимогоуровняфизическойподготовленности. |
| ОК 09 | Использоватьинформационныетехнологиивпрофессиональнойдеятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| 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 рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики 108 ч**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Количество часов. | Производственная практика, часов |
| *ПК 5.1.-5.5* | **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | *74* | *8* |
| *ПК 5.1.,5.6* | **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | *54* | *100* |
| *Всего* | | ***128*** | ***108*** |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1.**  **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** |  | 8 |  |
| **МДК.05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** |  |  |  |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. 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. |  |  |  |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления  мучных кондитерских изделий. | Содержание: | 2 |  |
| 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Ознакомление с организацией работы производственных цехов предприятия.  Ознакомление с ассортиментом сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. |  |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание: | 2 |  |
| 1. Ознакомление с технологическим циклом приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание: | 2 |  |
| 1.Организация рабочего места, подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с соблюдением санитарно-гигиенические требований. |  |
| **Тема 1.4.** Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | Содержание: | 2 |  |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.  Оценка их качества, условия и сроки хранения. |  |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  | 100 |  |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** |  |  |  |
| 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2. 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.  3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  4. 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.  5. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  7. 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.).  8. 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 2.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание: | 8 |  |
| 1. Приготовление отделочных п\ф: сиропы, помадки, карамели.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества готового полуфабриката. Подготовка к реализации, порционированию. Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение с соблюдением температурного режима. |  |
| 2. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, белковые крема, из молочных продуктов.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества готового полуфабриката. Подготовка к реализации, порционированию. Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение с соблюдением температурного режима. |
| 3.Приготовление фаршей и начинок из различного сырья: фарш мясной, капустный, из рыбы, из грибов, из творога, из яблок, из мака, повидла и др.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  Оценка качества готового полуфабриката. Подготовка к реализации, порционированию. Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение с соблюдением температурного режима. |
| **Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба** | Содержание: | 12 |  |
| 1.Приготовление дрожжевого теста и изделия из него (булочка «бриошь», сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового полуфабриката. Подготовка к реализации, порционированию. Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 2. Приготовление теста на закваске и изделий из него: хлеб ржаной на закваске, хлеб «Крестьянский».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | Содержание: | 34 |  |
| 1.Приготовление блинчатого и вафельного теста и изделий из него: блинчатый пирог, блинчики с различными фаршами; трубочки вафельные.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 2 |
| 2. Приготовление пряничного тестаизделий из него.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса теста, подготовка начинки, методы определения готовности теста, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. |
| 3. Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье, кексы).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса теста, методы определения готовности теста, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 4. Приготовление воздушного теста изделий из него (печенье воздушное, макарони, рулеты).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса воздушного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 5. Приготовление бисквитного теста (бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше», «Джаконда»).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса воздушного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 6.Приготовление миндального теста и изделий из него (печенье).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса воздушного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 6 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | Содержание: | 48 |  |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Способы замеса бесквитного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 2. Приготовление пирожного из песочного теста («Песочное кольцо», «Корзиночки»).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Замес песочного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 3. Приготовление пирожных из слоеного теста (слойки, «Трубочки» и «Муфточки» с кремом).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление слоеного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| 4. Приготовление пирожных из заварного теста («Трубочка» с кремом(эклер), «Шу»).  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление заварного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
|  |  |
| 5. Приготовление пирожных «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое».  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление воздушного теста, методы определения готовности теста, подготовка начинки отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
|  | 6. Приготовление бисквитных, бисквитно-фруктовых тортов со сливочным кремом,  с творожным кремом.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление бисквитного п/ф, приготовление отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения. Оформление изделий.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
|  | 7. Приготовление песочных тортов.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление песочного п/ф, приготовление отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения. Оформление изделий.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
|  | 8. Приготовление тортов из воздушного теста.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление воздушного п/ф, приготовление отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения. Оформление изделий.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
|  | 9. Приготовление воздушно-ореховых тортов.  Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление воздушно-орехового п/ф, приготовление отделочных п/ф, требования к качеству п/ф, условия и сроки хранения.  Оформление изделий.  Оценка качества готового изделия.  Подготовка к реализации, порционированию.  Упаковка на вынос и для транспортирования.  Хранение готового изделия с соблюдением температурного режима. | 2 |
| Дифференцированный зачет |  | 2 | 2 |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы производственной практики осуществляется на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются студенты.

Реализация рабочей программы производственной практики имеет

Основное и вспомогательное оборудование «Кондитерского цеха»:

* 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, плоско-решетчатый, спиральный)
* Тестомесильная машина (настольная)
* Миксер (погружной)
* Мясорубка
* Куттер
* Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
* Пресс для пиццы
* Лампа для карамели
* Аппарат для темперирования шоколада
* Сифон
* Газовая горелка (для карамелизации)
* Термометр инфрокрасный
* 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. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения индивидуальных заданий обучающимися. В результате освоения производственной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках**  **модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности  сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
| **ПК 5.2.** Осуществлять  приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
| **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 обслуживания | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
|  |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного  ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
| **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 | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,  подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
|  | соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом 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 | разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;  обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,  адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества  Выполненияпрофессиональныхзадач |  |
| ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных  источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по  специальности для решения профессиональных задач | Экспертное наблюдение иоценкапри выполнении работ производственной практикам |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | * Демонстрацияответственностизапринятыерешения * Обоснованностьсамоанализа и   коррекциярезультатовсобственнойработы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |  |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устной и письменной  речи,  - ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско-  патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческихценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |  |
| ОК 08. Использовать средства  физической культуры для  сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |  |
|  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; |
| ОК 10. Пользоваться  профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |
| ОК.11. Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |