

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО кафе
«Красный строитель»
О.В.Голобокова
29 августа 2020 г.



ВЕРЖДАЮ
Зам. директора ВПОУ МО
«Воскресенский колледж» по УПР
Бугченко Е.В.
29 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

2020 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Лещенко Светлана Валерьевна - мастер производственного обучения

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии «Сфера услуг»

« 29 » августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Лещенко С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы практики.	4
2. Результаты производственной практики.	5
3. Структура и содержание практики.	7
4. Условия организации и проведения производственной практики.	8
5. Контроль и оценка результатов практики.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Воскресенска и Воскресенского района.

Цель и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Практический опыт	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
Умения	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
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 432 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

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 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
ПП.05				
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья.	Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Оборудование и инвентарь для практических работ. Составление заявки на сырье. Расчет с потребителем.	6	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление сиропа для промочки, сиропа для промочки кофейного, помады, желе на желатине, глазури сырцово-й, глазури шоколадной). Приготовление крема сливочного основного, крема «Шарлотт» основного, крема сливочного «Новый», заварного шоколадного крема, крема «Гляссе», крема «Чешского» на крахмале, крема белкового заварного, крема творожного, крема «Птичье молоко», крема «Шибуст шоколадный».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление сахарной мастики, карамели, марципана, пралине, посыпки шоколадной, грильяж, ореховой посыпки, нонпарель, трюфельной посыпки, нугатин с кунжутом.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого безопарного теста: сдоба «Лесной хоровод», ватрушка, каравайчик «Серпуховской», рогалик ореховый, пицца по-итальянски, пирог с луком, печенье столбик, печенье овсяное,	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление булочек	18	Наблюдение и

		из дрожжевого опарного теста: булочка домашняя, сдоба «Выборгская», крендель сдобный «юбилейный», булочка «Российская», булочка «Школьная», булочка шафранная, булочка с маком, булочка дорожная, булочка «Бриошь».		оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого опарного теста: кулебяки, расстегаи, пирог «Невский», пирог со свежими фруктами и желе, пирог домашний с маком, кулич пасхальный, кекс «весенний», кекс «Майский», ромовая баба.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление жареных изделий из теста : пончики «Московские», пирожки	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка «Венгерская».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление блинов пшеничных, блинов овсяных, блинов кукурузных, оладьев сдобных, оладьев на соде, оладьев овсяных, блинчиков с яблочным фаршем, блинчиков с джемом, пирога блинчатого, вареников с творогом.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из сдобного пресного теста : сочни с творогом, печенье «Косички», печенье сдобное, печенье «Квадратики», хачапури, пирог с брынзой, вертута с творогом.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ

		Приготовление и творческое оформление изделий из вафельного теста: вафли сахарные, трубочки вафельные с различными начинками.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из пряничного теста: пряники глазированные, пряники медовые, пряники овальные, коврижки сахарные, коврижки медовые, пряники «Гульские».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из песочного теста : печенье «Листики», печенье «Звездочка», печенье «Ромашка», печенье лимонное, полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом,	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление кексов из песочного теста : кекс «Столичный»(штучный), кекс «Чайный», кекс творожный с изюмом	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из бисквитного теста: пирог «Балтика», пирог бисквитный с повидлом, печенье «Крендельки», рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», печенье «Ленинградское».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из заварного теста : булочка со сливками,	12	Наблюдение и оценка

		профитроли, кольца воздушные, печенье с сыром.		результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из слоеного теста : пирожки слоеные с разными фаршами, кулебяка слоеная с фаршем, курник, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, волованы, яблоки в слойке, рожки слоеные с повидлом.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление изделий из воздушного и миндального теста: печенье воздушное «Меренги», печенье миндальное, миндальные жгутики, миндальные ежики, печенье миндальное шоколадное.	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 5.1,5.5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных: пирожное «Фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», пирожное «Бисквитное глазированное с кремом(буше)», «Буше фруктовое», пирожное «Ноктюрн», пирожное «Штафетка», пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый».	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление бисквитных тортов: торт «бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «Подарочный», «Грюфель», «Кармен».	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
		Приготовление и творческое оформление бисквитных тортов: «Лимонный», «Свадебный», «Березка», «Ореховый», «Российский», «Снежок», «Янтарный».	18	Наблюдение и оценка результатов видов

			производственных работ
	Приготовление и творческое оформление песочных пирожных: пирожное «Песочное кольцо», «Песочное желейное», «Песочное с белковым кремом», «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «Песочно-ореховое», «Песочная полоска с фруктовой начинкой»,	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление песочных пирожных: пирожное «Лотос», «Киш-Пешт», «Эржи», «Летняя заря», «Корзиночка с кремом из сливок и варенья», «Корзиночка любительская», пирожное «Песочно-воздушное с кремом и орехами».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление песочных тортов: торт «Абрикотин», торт «Ленинградский», «Добрынинский», «Пешт», «Фруктовый», «Листопад», «Подмосковный».	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление песочных тортов: торт «Московский», «Ивушка», «Песочно-кремовый», «Песочно-ореховый», «Птичье молоко».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление слоеных пирожных : пирожное «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки и муфточки со сливочным кремом», «Слойка отделанная кремом», «Слойка обсыпанная сахарной пудрой».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление слоеных	18	Наблюдение и

	тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Спортивный», «Московская слойка».		оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление заварных пирожных: пирожное «Трубочка с посыпкой», «Творожное кольцо», «Трубочка с белковым кремом», «Кольцо заварное с кремом», «Орешек», «Элишка».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление воздушных и миндальных пирожных: пирожное «Воздушное с кремом (двойное)», пирожное «Ганечка», пирожное «Варшавское», «Диош», «Ореховое однослойное с помадой»,	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», «Крещатик».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление воздушно-ореховых и воздушных тортов: торт «Полет», торт «Киевский», «Чайная роза», торт «Паутинка», «Ярославна».	18	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
	Приготовление и творческое оформление крошковых пирожных: пирожное «Картошка обсыпная», «Картошка глазированная».	12	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ

ИТОГО	432 часа
-------	----------

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учрежд. сред.проф.образ./Н.Г. Бутейкис.-13-е изд.,стер.- М , : Издательский центр «Академия», 2015.-336 с.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ.учрежд.сред.проф.образ./ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. -4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-384 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «повар- кондитер»: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования .- М.:ПрофОбрИздат, 2001-328

Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт. Учебная практика завершается зачетом.

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в	Наблюдение и оценка результатов видов производственных

соответствии с инструкциями и регламентами.	соответствии с товароведной характеристикой.	х работ
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Выполнение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой .	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Выполнение технологического процесса приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ