

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

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

**43.01.09 Повар, кондитер**  
код и наименования профессии

2023 г

РАССМОТРЕНА  
методической  
комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Председатель комиссии  
\_\_\_\_\_ Круподер Юлия Сергеевна  
(подпись) (Ф.И.О.)

Разработана на основе  
ФГОС СПО РФ  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код, название профессии)

Заместитель директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Иванченко Людмила Николаевна  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания методической комиссии по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_\_ заседания методической комиссии по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Составители:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель профессионального и  
обще профессионального циклов ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа  
промышленности и сервиса»

(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич  
(Ф.И.О. старший мастер)

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр.16
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ...	стр.21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

## 1.2.Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения 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

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на производственную практику:**

Всего 360 часов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## Профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК5.1	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления для приготовления кондитерских изделий с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ПК5.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК5.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	ПК5.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к Реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ.05 <u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u>	360 часов	В соответствии с учебным планом

#### 3.2 Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
<b>ПМ. 05</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Вводный инструктаж. Ознакомление организационной структуры с предприятием. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования в кондитерском цехе.	7
	ПК5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки)	7
	хлебобулочных,	3. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы	

	мучных кондитерских изделий	реализации помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной).	7
		4. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации карамели, глазури (сырцовой, заварной, шоколадной).	7
		5. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации белковых кремов.	8
		6. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации сливочных кремов разнообразного ассортимента.	7
		7. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации молочных кремов разнообразного ассортимента.	7
		8. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации посыпок и крошки.	7
		ПК5.3Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	9. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста: булочка ванильная, школьная,
	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	10.Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста рогалики с орехами.	8
		11. Приготовление фаршей начинок для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	7
		12. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий из дрожжевого опарного теста. Требование к качеству.	8
		13. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий слоенного теста и изделий из него. Оформление, подготовка к реализации изделий.	7
		14. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации караваев. Оформление, отпуск, требование к качеству.	7
		15. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий батонов, плетенок. Оформление, отпуск,	7

		требование к качеству.	
		16. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации низкокалорийных хлебобулочных изделий: «Осенняя», булочка молочная. Оформление, требование к качеству.	7
		17. Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская». Оформление, требование к качеству.	7
	ПК5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	18. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий из пресного слоенного теста.	8
		19. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий из сдобного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом.	7
		20. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий из сдобного слоенного теста разнообразного ассортимента.	7
		21. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками.	7
		22. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента.	7
		23. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий мучных кондитерских изделий из воздушного теста, печенье воздушное «Меренги», макарони и др.	7
		24. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше».	7
		25. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации изделий из бисквитного теста.	8
		26. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и	7

		способы реализации изделий бисквитных рулетов.	
		27. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста: кексов.	7
		28. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье»	7
		29. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками	7
		30. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий разнообразного ассортимента.	8
	ПК5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	31. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Рулет чешский», «Штафетка».	7
		32. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» Фруктовое.	7
		33. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации пирожных песочных кремовые, фруктово-желейные.	7
		34. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации пирожных песочных глазированных.	7
		35. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации песочных корзинок.	8
		36. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации слоеных пирожных разнообразного ассортимента.	7
		37. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации заварных пирожных: трубочки, кольца, шарики.	7
		38. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных.	7

		39. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации крошковых пирожных: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	7
		40. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных пирожных.	8
		41. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации фирменных кондитерских изделий. Пирожные «Стелла», «Ноктирне».	7
		42. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации торта «Фруктово-ягодный», «Бисквитно-фруктовый».	7
		43. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный».	7
		44. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации песочных тортов: кремовые,	7
		45. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации фруктово-желейные, глазированные и др.	8
		46. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации слоеных тортов разнообразного ассортимента.	7
		47. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов.	7
		48. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации миндальных тортов разнообразного ассортимента.	7
		49. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации региональных тортов.	7
		50. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации фирменных тортов: торт «Птичье молоко», «Аленка».	8
		Дифференцированный зачет	-
<b>Всего</b>			<b>360</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- положение о производственной практике;
- программа производственной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- инструкционно-техническая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий) .

По результатам практики обучающийся должен составить отчёт. Отчёт должен быть представлен в печатном варианте (на бумаге), должен содержать приложения, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении практики и дневник, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчёт по практике.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей

воды -1шт.,

блендер-1шт.,

слайсер-1шт.,

миксер-1шт.,

тостер -1шт.,

мясорубка

МИМ-80 -1шт., мясорубка

МИМ-60 -1шт.,

плита электрическая

ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный

шкаф ШХ-0,4 -1шт.,

котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,

электрочайник-1шт.,

микроволновая  
 печь-1шт.,  
 ванна-мойка - 4шт.,  
 стол обеденный -15шт., стол  
 металлический - 12шт., стол  
 производственный -12шт.,  
 стол-стойка -3шт.,  
 шкаф-витрина - 2шт., доска  
 разделочная -78шт., ножи поварской  
 тройки - 6шт.,  
 шкаф подвесной -4шт., стеллаж  
 передвижной -1шт., электронные  
 весы -2шт.,  
 весы настольные -1шт., весы  
 циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,  
 лоток -12шт.,  
 разнос -12шт.,  
 сито -2шт.,  
 черпак -12шт.,  
 грохот -2шт.,  
 противень - 6шт.,  
 шумовка - 4шт.,  
 вилка десертная -12шт., вилка  
 закусочная -12шт.,  
 вилки столовая -12шт.,  
 лопатка - 6шт.,  
 веселка - 4шт.,  
 вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,  
 яйцерезка -1шт.,  
 щипцы для  
 салата -1шт.,  
 кокотница - 4шт.,  
 соусник -15шт.,  
 тарелка мелкая  
 столовая -14шт.,  
 тарелка глубокая  
 столовая -14шт.,

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

4. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //

<http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>

2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

5. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.

6. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

7. Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной Организации (учреждения) и организации.**

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:  
- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;

-обеспечение достижения студентами положительных результатов ( в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);

-Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;

- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

#### **4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;

- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;

- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г

- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г

- инструкция № 23.

- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.

- инструкция № 1-п.

- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов. Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Результаты освоения профессиональных компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>	Критерии оценки
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения,</li> </ul>

	<p>замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li><li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li><li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li></ul>
--	---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024