

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 и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09.
Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 1 от «30» августа 2023г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии



Юлия Сергеевна Круподер
Ф.И.О.)

(подпись)

Заместитель директора по УПР



Людмила Николаевна Иванченко
Ф.И.О.)

(подпись)

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна, преподаватель профессионального и
общеобразовательного цикла ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № ____ на заседании МК от « ____ » _____ 2023г.

Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № ____ на заседании МК от « ____ » _____ 2023г.

Председатель МК _____

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)

Код	Наименование результатов практики
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
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	9. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста: булочка ванильная, школьная,	7
			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 корзиночек.	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	-
Всего			360

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 ¹	Критерии оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – 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,

	<p>замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. 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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – 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); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026