



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования

«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»

ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 05.01

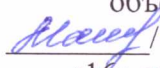
ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
среднего профессионального образования

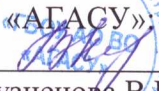
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

2025г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 8
от «16» апреля 2025 г.
Председатель методического
объединения
 / Манжурова Т.Е./
«16» апреля 2025г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГБОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «18» апреля 2025 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГБОУ АО ВО
«АГАСУ»

Кузнецова В.Г.
«18» апреля 2025г.

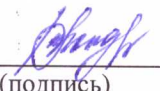


Составитель: мастер п/о  /Манжурова Т.Е./
мастер п/о  /Никулина И.Б./

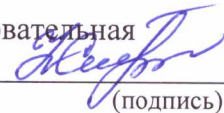
Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2025-2028 уч.год

Эксперты:

Техническая экспертиза:

Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ»  /Кондратьева Ю.И.
(подпись)

Содержательная экспертиза

ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная
школа-интернат», директор  Стрелкова Н.И.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1. Область применения программы производственной практики.....	4
1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам.....	4
1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	7
1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики.....	8
1.5. Место прохождения производственной практики.....	8
2. Результаты освоения программы производственной практики.....	8
3. Структура и содержание производственной практики.....	19
3.1. Тематический план производственной практики.....	19
3.2. Содержание производственной практики.....	21
4. Условия реализации программы производственной практики.....	21
4.1. Требования к проведению производственной практики.....	21
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	24
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики..	24
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	26
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	26
5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе производственной практики.....	27
5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики.....	
6. Аттестация по итогам производственной практики.....	
Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.).....	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО АГАСУ по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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.

Цели и задачи производственной практики, требования к результатам:

Закрепление у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 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 в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта, на основании компетенции и с учетом профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (с изменениями от 03.07.2024г)

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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.

и общих компетенций (ОК)

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Требования к знаниям, умениям

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.

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.

Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика проводится в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса и учебной

практики.

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хле

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

в рамках:

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

Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики составляет в рамках освоения профессионального модуля:

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 216 часов (6 недель)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе в 6 семестре концентрировано.

Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента является овладение обучающимися основными видами профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики

Конкретизированные требования производственной практики по профессиональному модулю

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение производственной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 5.1-5.5. ОК. 01-09	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	223	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента в	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных горячих десертов, напитков сложного приготовления. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости

				соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного	сырья, продуктов. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы
--	--	--	--	--	--

			изделий разнообразного ассортимента	ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Определять степень готовности хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Владеть техниками, приемами приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий	приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Нормы взаимозаменяемости продуктов и сырья.
--	--	--	---	--	--

				разнообразного ассортимента. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента красителей и ароматических веществ с учетом их взаимозаменяемости. Выбирать с учетом способов приготовления,	
--	--	--	--	--	--

			Хранение , отпуск хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента	безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Порционировать, сервировать, творчески оформлять хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента при их порционировании (комплектовании). Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать	Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента для подачи. Правила маркирования упакованных хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента правила заполнения этикеток.
--	--	--	---	---	--

				готовые десерты и напитки на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	Ассортимент и цены на хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей. Правила торговли. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными
--	--	--	--	---	--

			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи		деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 4.1.-4.5. ОК. 01-09	МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	141	Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь, оборудование, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических

			стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих
--	--	--	---	---

			Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	средств, предназначенных для последующего использования.
--	--	--	--	---	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план производственной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 5.1-5.5. ОК. 01-09.	ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Производственная практика (концентрированная)	72
	Виды работ: 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирование (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. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	

	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. 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. 11. Дифференцированный зачет.	
--	--	--

Содержание производственной практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Урове нь усвоен ия
ПМ 05 Приготовление , оформление подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		72	
Тема 1 Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание: 1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных изделий. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 3. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. 4. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков 5. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. 6. Отработка приемов приготовления оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.	6 6 6 6 6 6 6	3

	8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов.	6
	9. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных	6
	10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	6
	11.Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6
	Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к проведению производственной практики

Руководитель производственной практики от образовательного учреждения – мастер производственного обучения, от предприятия – мастер-повар.

Сроки прохождения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Обучающиеся перед началом производственной практики должны пройти инструктаж по прохождению практики с ознакомлением требований охраны труда и пожарной безопасности на данном предприятии, программой производственной практики и методическими указаниями по её прохождению.

Продолжительность рабочего дня студента при прохождении практики – 6 часов.

Обучающийся в период прохождения практики обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Мастер производственного обучения совместно с руководителем предприятия распределяет обучающихся по рабочим местам предприятия и в период практики осуществляет контроль за выполнением видов работ и заданий обучающимися

Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569

«О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- рекомендации по организации и проведению производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ЕФ АГАСУ

- рабочая программа профессионального модуля

- рабочая программа производственной практики;

- график учебного процесса;

- договора с предприятиями на проведение производственной практики.

Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Для организации и проведения производственной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.

- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;

- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;

- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;

- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме

дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются обучающими на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе филиала.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 05 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

- пироги с капустой;
- расстегаи с рисом и грибами;
- хлеб багет;
- пицца;
- плюшка московская;
- пирожки с мясом;
- сосиска в тесте;
- булочка с корицей;
- пирожки с яблоками;
- пирожки с капустой;
- булочка с орешками «Фантазия»;
- ватрушка;
- пирожки с рисом и яйцом;
- пицца школьная;
- булочка с джемом;
- сочни с творогом;

кекс столичный;
языки слоеные;
валованы;
яблоки в тесте;
кекс творожный;
хачапури с мясом;
хачапури с сыром;
профитроли;
меренги;
пирог с корицей;
пирог бисквитный с яблоками;
торт йогуртовый с клубникой;
пирожное бисквитное с консервированными фруктами;

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПП ПМ. 05 может осуществляться на предприятиях общественного питания, в кондитерском цехе, соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; стеллаж 600х400х1600; стол нержавеющей; тестомес HurakanHKN-20SN; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; раковина; блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN-WP900; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS; мясорубка настольная электрическая; набор силиконовых кондитерских инструментов; формы различных видов для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; набор инструментов для работы с мастикой; плита электрическая с духовым шкафом; весы настольные; планетарный миксер В-10; стеллаж для посуды; стеллаж для сушки посуды; кастрюли: 5 л., 10 л., 8л.; ножи; разделочные доски; миксер ручной; миски нержавеющей –2 л., сито; дуршлаг; сковорода; набор столовых принадлежностей для сервировки стола.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с., с цв. ил.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 336 с с цв.ил.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2021. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

4. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 364 с. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>

5. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2021. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

6. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»;

ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2021. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2021. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2021. – 64 с. 20
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2021. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2021. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2021. – 64 с.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой

проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце производственной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для

проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел производственной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к сдаче квалификационного экзамена.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

- 1. дневник;
- 2. отчёт

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации и организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей вчистом 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.	Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.
	– соответствие времени выполнения работ нормативам; - экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре,	

	особенностям заказа. -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соответствие процессов инструкциям, регламентам.	
	-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 блюда/десерта заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.
	-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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 отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	
	- гармоничность, креативность 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 блюда заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.

	ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам. -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы (спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей вчистом 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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента разнообразного ассортимент; -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных	Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на

изделий разнообразного ассортимента.	продуктов; – соответствие потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	производственной практике Оценка результатов наблюдений.
	-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам. -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:	Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.

- соответствие температуры подачи виду мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимент.
-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность 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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов студентов должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике, конкурсах, во внеурочное время
	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого	Наблюдение и экспертная оценка

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	Наблюдение и экспертная оценка
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Наблюдение и экспертная оценка
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- адекватное применение средств физической культуры, для здорового образа жизни и профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике образовательной организацией разрабатываются фонды оценочных средств, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Присвоение квалификации по рабочей профессии должно проводиться с участием работодателей и при необходимости представителей соответствующих органов государственного надзора и контроля.