

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 05.01

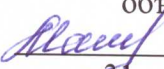
ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
среднего профессионального образования

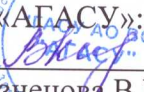
43.01.09 Повар, кондитер


Квалификация: Повар <---> Кондитер

2022г.

ОДОБРЕНА
Методическим объединением
профессионального цикла
Протокол № 7
от «31» марта 2022 г.
Председатель методического
объединения
 / Манжурова Т.Е./
«31» марта 2022г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГАОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «21» апреля 2022 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГАОУ АО ВО
«АГАСУ»:

Кузнецова В.И.
«21» апреля 2022г.

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

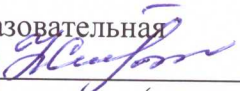
Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2022-2026 уч.год

Эксперты:

Техническая экспертиза:

Методист Енотаевского филиала ГАОУ 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

1.1. Область применения программы производственной практики:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы Енотаевского филиала ГАОУ 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.

1.2. 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; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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.

1.3. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

1.4. 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 4-ом курсе в 8 семестре концентрировано.

1.5. 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. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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. 01-07, 09,10, 11	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	216	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 и 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 и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости

			<p>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.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного</p>	<p>сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы</p>
--	--	--	--	--

			<p>изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>
--	--	--	--	--	--

				<p>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,</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>Хранение , отпуск хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента.</p> <p>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</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента для подачи.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного ассортимента правила заполнения этикеток.</p>
--	--	--	--	---	--

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

			<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи</p>		<p>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.</p>
<p>ПК 4.1.-4.5. ОК. 01-07, 09,10, 11</p>	<p>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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,</p>	<p>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</p>

			<p>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.</p> <p>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,</p>	<p>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</p>
--	--	--	---	---

			<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>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.</p>	<p>средств, предназначенных для последующего использования.</p>
--	--	--	--	---	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 5.1-5.5. ОК. 01-07, 09,10, 11	ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Производственная практика (концентрированная)	216
	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.	

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

3.2. Содержание производственной практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос			
Тема 1. Выполнение мытья и массажа головы	Содержание:	12	
	1. Выполнение мытья головы	6	
	2. Выполнение массажа головы с применением лечебных средств	6	
Тема 2. Выполнение укладок волос	Содержание:	66	
	1. Выполнение холодной укладки волос	6	
	2. Выполнение укладки волос при помощи бигуди	18	
	3. Выполнение укладки волос на щипцы	18	
	4. Выполнение укладки волос феном	18	
	5. Выполнение выпрямления волос	6	
Тема 3. Выполнение бритья и стрижки усов, бороды и бакенбард	Содержание:	18	
	1. Выполнение бритья головы	6	
	2. Выполнение бритья лица	6	
	3. Выполнение стрижки бороды, лица, бакенбард	6	
Тема 4. Выполнение стрижки волос	Содержание:	120	
	1. Выполнение классической мужской стрижки	18	
	2. Выполнение мужской салонной стрижки	30	
	3. Выполнение женской простой стрижки	18	
	4. Выполнение женской базовой стрижки	18	
	5. Выполнение женской салонной стрижки	36	
	Промежуточная аттестация по практике ПМ.01		
	Всего по модулю	216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. 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 апреля 2015 г. № 390 «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 «ОЛСТИС»
- 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;

4.2. 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 600x400x1600; стол нержавеющей; тестомес HurakanHKN-20SN; ванна моечная 3-х секц.1540x580x870; 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.

4.3. 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», 2017. – 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», 2017.- 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, 2013. — 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), 2017. — 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), 2016. — 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, 2015. — 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), 2014. — 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, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 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, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

4.4. 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.

5.1 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
<i>ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос</i>		
ПК.1.1. Выполнять подготовительные работы по	точность выбора материалов, инструментов и приспособле-	Наблюдение за действиями и экспертная

обслуживанию клиентов	ний для выполнения определённого вида работ	оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.
	соблюдение технологической последовательности выполнения подготовительных работ	
	соблюдение технологической последовательности укрытия клиентов парикмахерским бельём в зависимости от выполняемого вида работ	
ПК.1.2. Выполнять мытьё волос и профилактический уход за ними	точность определения типа волос и выбор моющего и лечебного средства в зависимости от типа и повреждения волос	Наблюдение и экспертная оценка действий в соответствии с технологическими требованиями. Текущий контроль и оценка последовательности операции. Оценка результатов наблюдений. Зачётная оценка
	соблюдение технологической последовательности выполнения мытья головы	
	соблюдение технологической последовательности выполнения массажа головы	
ПК 1.3. Выполнять классические и салонные стрижки (женские, мужские)	выполнение требований охраны труда и техники безопасности при выполнении стрижки волос	Наблюдение и экспертная оценка действий в соответствии с технологическими требованиями. Текущий контроль и оценка последовательности операции. Оценка результатов наблюдений. Зачётная оценка
	точность и скорость отработки приёмов владения инструментами для стрижки волос и деления волос на зоны	
	точность и скорость отработки приёмов владения различными операциями стрижки	
	соблюдение технологической последовательности выполнения простой мужской стрижки	
	соблюдение технологической последовательности выполнения моделирующей мужской стрижки	
	соблюдение технологической последовательности выполнения простой женской стрижки	
	соблюдение технологической последовательности выполнения базовой женской стрижки	
	соблюдение технологической последовательности выполнения моделирующей	

	женской стрижки	
ПК 1.4. Выполнять укладки волос	выполнение требований охраны труда и техники безопасности при выполнении укладки волос	Наблюдение и экспертная оценка действий в соответствии с технологическими требованиями. Текущий контроль и оценка последовательности операции. Оценка результатов наблюдений. Зачётная оценка
	точность и скорость отработки приёмов владения инструментами для укладки волос	
	соблюдение технологической последовательности выполнения холодной укладки волос.	
	соблюдение технологической последовательности выполнения укладки волос на бигуди	
	соблюдение технологической последовательности выполнения укладки волос на щипцы	
	соблюдение технологической последовательности выполнения выпрямления волос	
	соблюдение технологической последовательности выполнения укладки волос при помощи фена	
ПК 1.5. Выполнять стрижку усов, бороды, бакенбард.	выполнение требований охраны труда и техники безопасности при выполнении бритья головы и лица, стрижки бороды и усов	Наблюдение и экспертная оценка действий в соответствии с технологическими требованиями. Текущий контроль и оценка последовательности операции. Оценка результатов наблюдений. Зачётная оценка
	точность и скорость отработки приёмов владения инструментами для бритья головы и лица	
	соблюдение технологической последовательности выполнения бритья головы	
	соблюдение технологической последовательности выполнения бритья лица	
	соблюдение технологической последовательности выполнения массажа лица	
	выбор вида и приёмов выполнения стрижки бороды	
	соблюдение технологической последовательности выполнения стрижки бороды	
	соблюдение технологической последовательности выполнения стрижки усов	
ПК 1.6. Выполнять	правильность выбора	Наблюдение за

заключительные работы по обслуживанию клиентов	последовательности выполнения заключительных работ	действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике Оценка результатов наблюдений.
--	--	---

5.2 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация устойчивого интереса к своей будущей профессии; - участие в работе кружка технического творчества; - участие в конкурсах профессионального мастерства и т.п. 	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике, конкурсах, во внеурочное время</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - мотивированное обеспечение выбора способа решения профессиональной задачи; - достижение цели профессиональной задачи при выполнении парикмахерских работ; - оценка эффективности и качества выполнения 	<i>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях; - способность к самоанализу и коррекции результатов собственной деятельности; - демонстрация качества выполнения профессиональных задач; - способность нести ответственность за результаты своей работы; - самоанализ и коррекция результатов собственной 	<i>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</i>

	<p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для качественного выполнения профессиональных задач; - использование нескольких источников информации 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для качественного выполнения профессиональных задач; - использование нескольких источников информации 	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение профессиональных задач на основе самостоятельно найденной информации с использованием ИТК; - оформление результатов самостоятельной работы и использование ИТК 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - участие в планировании организации групповой работы; - выполнение обязанностей в соответствии с распределением деятельности в группах 	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности</i></p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - участие в планировании организации групповой работы; - выполнение обязанностей в соответствии с распределением деятельности в группах 	<p><i>Наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности</i></p>

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.