

**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**

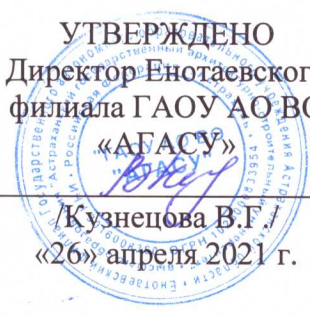
**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

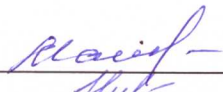

2021г.

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол №7  
от «31» марта 2021 г.  
Председатель  
методического объединения  
 /Чалдаева С.Г.  
 Манжурова Т.Е.  
«31» марта 2021 г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  
Протокол № 5  
от «26» апреля 2021 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»  
  
/Кузнецова В.Г.  
«26» апреля 2021 г.



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 № 1581 Министерства образования и науки Российской Федерации  
- Учебного плана на 2021-2024 уч.год.

**Эксперты:**

**Техническая экспертиза:**

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

**Содержательная экспертиза:**

Индивидуальный предприниматель  /Кинжалиева М.К.  
(подпись)



## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Паспорт программы производственной практики.....</b>   | <b>4</b>  |
| 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         |
| <b>2. Результаты освоения программы производственной практики.....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>3. Структура и содержание производственной практики.....</b>  | <b>19</b> |
| 3.1. Тематический план производственной практики.....  | 19        |
| 3.2. Содержание производственной практики.....   | 21        |
| <b>4. Условия реализации программы производственной практики.....</b>  | <b>21</b> |
| 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        |
| <b>5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....</b>                                | <b>26</b> |
| 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.....            |           |
| <b>6. Аттестация по итогам производственной практики.....</b>  |           |
| <b>Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.).....</b>  |           |

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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   |
|---|---|--|---|---|--|
| <b>ПК 5.1-5.5.<br/>ОК. 01-07,<br/>09,10, 11</b> | МДК 05.01.<br>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.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм.<br>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.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных горячих десертов, напитков сложного приготовления.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  | <p>соответствии с рецептурой.<br/> Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br/> Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br/> 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.<br/>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости.<br/>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента красителей и ароматических веществ с учетом их взаимозаменяемости.<br/>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><b>ПК 4.1.-4.5.</b><br/><b>ОК. 01-07,</b><br/><b>09,10, 11</b></p> | <p>МДК. 05.02<br/>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>весоизмерительные 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.<br>ОК. 01-07,<br>09,10, 11 | <b>ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b><br><b>Производственная практика (концентрированная)</b>  | 216         |
|  | <b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>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.<br>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 |
|--|---|---|------------------|
| <b>ПМ 05<br/>Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b>   |   | <b>216</b>  |                  |
| <b>Тема 1<br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>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.</p> <p>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.</p> <p>4. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p> <p>5. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек.</p> <p>6. Отработка приемов приготовления оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.</p> | <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>24</p> <p>18</p> <p>18</p> | 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.  | 18 |
| 9. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных   | 36 |
| 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. | 24 |
| 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.   | 24 |
| <b>Дифференцированный зачет</b>   | 6  |

#### **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 нержавеющий; 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 нержавеющие –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., Феденишина 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<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели оценки результата   | Формы и<br>методы<br>контроля и<br>оценки   |
|--|---|---|
| <b>ПМ 05. Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>                                   |   |   |
| ПК 5.1.<br>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 системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. | Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике<br>Оценка результатов наблюдений. |
|  | – соответствие времени выполнения работ нормативам;<br>- экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре,  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>особенностям заказа.</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соответствие процессов инструкциям, регламентам.</p>  |  |
|  | <p>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/десерта заданию, рецептуре</p> <p>– эстетичность, аккуратность разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.</p>   |  |
| <p>ПК 5.2.<br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>– 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);</p> <p>– 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;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> | <p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике</p> <p>Оценка результатов наблюдений.</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> </ul>   |   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.</li> </ul>   |   |
| <p>ПК 5.3.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</li> </ul> | <p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике<br/>Оценка результатов наблюдений.</p> |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.</li> </ul> |  |
| <p>ПК 5.4.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных</li> </ul>  | <p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>изделий разнообразного ассортимента.</p> | <p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>  | <p>производственной практике<br/>Оценка результатов наблюдений.</p> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> </ul> |   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul>   |   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.</li> </ul>  |   |
| <p>ПК 5.5.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам.</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> | <p>Наблюдение за действиями и экспертная оценка обучающихся на производственной практике<br/>Оценка результатов наблюдений.</p> |

- соответствие температуры подачи виду мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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.

## 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 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul> | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике, конкурсах, во внеурочное время |
| ОК 02.<br>Осуществлять поиск,   | –оптимальность планирования информационного поиска из широкого  | Наблюдение и экспертная оценка   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  | набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. | эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики  |
| ОК 03.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии   | Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики   |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельности  | Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе производственной практики   |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.   | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– 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 |
| ОК06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | – понимание значимости своей профессии  | Наблюдение и экспертная оценка   |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению  | –точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;   | Наблюдение и экспертная оценка   |

|   |   |                                |
|---|---|--------------------------------|
| окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   | –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте   |                                |
| ОК 08.<br>Использовать средство физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - адекватное применение средств физической культуры, для здорового образа жизни и профессиональной деятельности.  | Наблюдение и экспертная оценка |
| ОК 09.<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  | Наблюдение и экспертная оценка |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Наблюдение и экспертная оценка |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  | – адекватность понимания финансовой грамотности профессиональные сфере;<br>– правильно планировать предпринимательскую деятельность   | 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.