

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

профессионального модуля

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее — ФГОС СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело *Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»*

Организация — разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик: Мазур Н. Г. – *преподаватель профессионального цикла*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** Приказ Минобрнауки/Минпросвещения России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

С целью овладения у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Требования к результатам освоения производственной практики:
В результате овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями у обучающихся в ходе освоения производственной практики должен:

ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:	<ul style="list-style-type: none">-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;-организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;-контроля хранения и расхода продуктов
---------------------------------	---

<p>ЗНАТЬ:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.
<p>УМЕТЬ:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – **144** часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: *Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*, том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

	личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименование профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименование тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3	4	5	6
ПК5.1. ПК5.2. ПК5.3. ПК5.4. ПК5.5. ПК5.6.	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144	<p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных</p>	<p>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</p> <p>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	36 24 24 36 24

		<p>кондитерских изделий., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание отделочных полуфабрикатов и готовых изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>		
--	--	--	--	--

		<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
ВСЕГО ЧАСОВ				144

2.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание программы	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		36	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание: 1 Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Приготовления сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы Выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.) -Приготовления сложных сдобных изделий и праздничного хлеба (ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей, куличей и караваев)	36	ПК 5.1-5.3, 5.6 ОК 1-11
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		24	
Тема 2.1. Организация процесса	Содержание: 1 Организация процесса приготовления, приготовление и использование	24	ПК 5.1-5.2,

<p>приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов</p>		<p>сложных отделочных полуфабрикатов приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандиры, грильяжа, карамели, кувертюра); -приготовление кремов (кремы — «Суфле», «Птичье молоко», «Шибу» или «Шибуст», Меренговый сливочный и др.)</p>		<p>5.6 ОК 1-11</p>
<p>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</p>		<p>24</p>		
<p>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</p>	<p>1</p>	<p>Содержание: Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них (приготовление полуфабрикатов: бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, пряничного, крошкового, слоеного и изделий из них)</p>	<p>24</p>	<p>ПК 5.1-5.2, 5.5, 5.6 ОК 1-11</p>
<p>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>		<p>36</p>		
<p>Тема 4.1. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных</p>	<p>1</p>	<p>Содержание: Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные, печенье, пряничные изделия, брауни, бискотти, меренги, капкейки, маффины)</p>	<p>36</p>	<p>ПК 5.1-5.3, 5.5, 5.6 ОК 1-11</p>

кондитерских изделий				
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			24	
Тема 5.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание:		24	ПК 5.1-5.2, 5.4-5.6 ОК 1-11
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
Итого			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся производится в организациях на основе прямых договоров между ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГАПОУ СПАТ при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

3.2.1 Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ СПАТ.

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике (Приложение 1), характеристику с места прохождения практики (Приложение 2), отчет по производственной практике (Приложения 4,5).

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной практической работы согласно Перечня проверочных практических работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики.

3.2.6. Перечень проверочных практических работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается методической комиссией, утверждаются заместителем директора по УР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных практических работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике (Приложение 4). По результатам выполнения проверочных практических работ обучающемуся выставляются оценки. Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами техникума практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина, В.Д., Голованов О.М Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для начального профессионального образования -М: Академия 2020 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: ИРПО: Академия 2019 г.
3. Бутейкис Н. Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред, проф. образования.- 2-е изд., стер.- М.: Академия 2020 г.
4. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания. Учебное пособие. М. Форум 2018 г
5. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. Профи, 2017 г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2017
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В. М.: Изд-во «Дело и Сервис, 2017. – 864 с.
8. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: Хлебпродинформ, 2018. – 720 с.
9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2017. – 672 с.

Интернет - ресурсы

www.myKirya.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики, аттестационный лист, установленной формы характеристику и отчет обучающегося о прохождении производственной практики с приложением фотографий с места прохождения практики (Приложение).

Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Суражский промышленно-аграрный техникум»

ДНЕВНИК

по производственной практике

(указать вид практики)

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

(ФИО обучающегося в родительном падеже)

 курса группы №

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(курс, группа, код и наименование специальности)

с « » 202 г. по « » 202 г.
(период практики)

(место прохождения практики)

Руководитель практики от техникума _____ / _____
(ФИО/подпись)

Руководитель практики от организации (базы практики)

_____ / _____
(ФИО/подпись)

МП

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				
	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий: мелкоштучные хлебобулочные изделия	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдобные фигурные и плетеные изделия	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба: сдобные булочки с различными начинками	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба: пироги	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба: куличи, рыбники, кулебяки	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба: караваи	6		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении				
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, жженки, желе	6		
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов: глазури, карамели	6		
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов: кремов	6		
	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов: мастики, кувертюра	6		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них				
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: бисквитного, песочного, воздушного	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: блинчатого, вафельного, заварного	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: пряничного, крошкового, сахарного	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных	6		

	кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: слоеного, тюлипного.			
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий				
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (брауни, бискотти)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (рулеты)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (кексы, маффины, капкейки)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (пирожные)	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья	6		
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов				
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.	6		
	Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.	6		
	Оформление отчета по практике	6		
	Всего	144		

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО _____

2. Группа № _____

3. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4. Место проведения практики _____

(наименование организации, юридический адрес)

5. Время проведения практики – **144** часа с « » _____ 202 г. по « » _____ 202 г

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№	Наименование вида работ	Объем работ, часов	Качество выполнения работ (зачет/незачет)*
1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
2	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		
3	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них		
4	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
5	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов		
	Всего	144	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: программа практики выполнена полностью и соответствует оценке « _____ »

Дата « » _____ 20 г.

Руководитель практики _____

Ответственное лицо организации _____

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

(Ф.И.О)

Группы № _____ специальности *43.02.15 Технология продукции общественного питания* проходившего практику с «_» _____ 202 г. по «_» _____ 202 г на базе _____

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя _____

(Производственная дисциплина, соблюдение правил охраны труда, прилежание, внешний вид, проявление интереса к специальности, регулярность ведения дневника, индивидуальные особенности: волевые качества, дисциплина, честность, инициатива, уравновешенность, выдержка, отношение к клиентам и др.)

В ходе производственной практики обучающимся

Приобретен практический опыт:	
<ul style="list-style-type: none">-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;-организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;-контроля хранения и расхода продуктов	
Освоены следующие профессиональные компетенции:	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	
Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:	

- | | |
|---|--|
| <p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | |
|---|--|

Подпись руководителя практики _____ / _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / _____

М.П.