

**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:

<b>ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>-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;</li><li>-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li><li>-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>-контроля хранения и расхода продуктов</li></ul>
---------------------------------	---

<p><b>ЗНАТЬ:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> </ul>
<p><b>УМЕТЬ:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- 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;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul>

**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.
<b>ОК 4.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 5.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 6.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 7.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 8.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 9.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11</b>	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>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
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	<b>144</b>	<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>		
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>				
<b>ВСЕГО ЧАСОВ</b>				<b>144</b>

## 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
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>		36	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание:</b> 1 <b>Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b> 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
<b>Раздел 2.</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</b>		24	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Организация процесса</b>	<b>Содержание:</b> 1 <b>Организация процесса приготовления, приготовление и использование</b>	24	ПК 5.1-5.2,

<p><b>приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов</b></p>		<p><b>сложных отделочных полуфабрикатов</b>  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><b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b></p>		<p><b>24</b></p>		
<p><b>Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b> (приготовление полуфабрикатов: бисквитного, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального, пряничного, крошкового, слоеного и изделий из них)</p>	<p><b>24</b></p>	<p>ПК 5.1-5.2,  5.5, 5.6  ОК 1-11</p>
<p><b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>		<p><b>36</b></p>		
<p><b>Тема 4.1. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>Содержание:</b>  <b>Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b> (пирожные, печенье, пряничные изделия, брауни, бискотти, меренги, капкейки, маффины)</p>	<p><b>36</b></p>	<p>ПК 5.1-5.3,  5.5, 5.6  ОК 1-11</p>

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

### **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](http://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.



Дата	Виды работ	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики
<b>Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>				
	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: каравай	6		
<b>Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</b>				
	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		
<b>Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление выпеченных полуфабрикатов и изделий из них</b>				
	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.			
<b>Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>				
	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		
<b>Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов</b>				
	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		
	<b>Всего</b>	<b>144</b>		

# 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**

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

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

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.