

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено  
на заседании Педагогического совета  
протокол № 1 от «28» августа 2018г.

Утверждаю  
И.О.директора ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж сферы  
обслуживания и дизайна»

\_\_\_\_\_ А.А.Сиверс  
«30» августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

**по профессии**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

г.Симферополь  
2018

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
профессии Повар, кондитер  
протокол № 1 от «28» авг 2018г.  
Председатель Е.Н.Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

А.А. Сиверс  
«28» августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

А.И. Кондрашкин  
ИНН 102238440 ОГРН 20182030370  
«30» августа 2018г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** среднего профессионального образования, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм** примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Ибрагимова Н.Э. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Толмачева Л.В. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

Кулясова Н.П. - мастер производственного обучения Симферопольского колледжа сферы обслуживания и дизайна

## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	7
4 Условия реализации программы производственной практики	13
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл

## **1.3. Цели и задачи производственной практики:**

**- производственная практика по профессии:**

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>

### 2.2. Результаты освоения производственной практики

#### Производственная практика по профессии:

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Учебная практика, часов
<b>ПК05</b> 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	6	6
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66	66
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48	48
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	60
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	102	102
	Дифференцированный зачет	6	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>288</b>	<b>288</b>

### 3.3. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 05</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>288</b>	
<b>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	Содержание 1. Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	2. Приготовление отделочных полуфабрикатов: посыпок, крошки 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропа инвертного, сиропа для пропитки 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, жженного сахара. 5. Приготовление фаршей и начинок 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан, мастика. 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель	<b>6</b>	<b>2</b>



	8. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе.	6	2
	9. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем масляный основной и его производные	6	2
	10. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем белковый	6	2
	11. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной	6	2
	12. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, сметанный	6	2
<b>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>	13. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6	2
	14. Приготовление хлеба «Бородинский», «Луковый», батона нарезного.	6	2
	15. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши	6	2
	16. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами	6	2
	17. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная, кулебяки, расстегаи, рулет с маком	6	2

	18. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Ромовая баба, кексы «Российский», «Весенний», «Майский»	6	2
	19. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная	6	2
	20. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка венгерская	6	2
<b>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	21. Приготовление песочного теста и изделий из него	6	2
	22. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	6	2
	23. Приготовление пряничного и изделий из него. Приготовление вафельного теста и изделий из него.	6	2
	24. Приготовление заварного теста и изделий из него	6	2
	25. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него	6	2
	26. Приготовление миндального теста и изделий из него	6	2
	27. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	2
	28. Приготовление масляного бисквита и изделий из него	6	2
	29. Приготовление слоеного теста и изделий из него	6	2
	30. Приготовление крошковых изделий	6	2

<b>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	31. Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом	<b>6</b>	<b>2</b>
	32. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой	<b>6</b>	<b>2</b>
	33. Приготовление бисквитных пирожных со сметанным кремом и кремом из сливок	<b>6</b>	<b>2</b>
	34. Приготовление песочных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	35. Приготовление слоеных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	36. Приготовление заварных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	37. Приготовление воздушных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	38. Приготовление миндально-ореховых пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	39. Приготовление комбинированных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	40. Приготовление пирожных из медового теста.	<b>6</b>	<b>2</b>
	41. Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом.	<b>6</b>	<b>2</b>
	42. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой.	<b>6</b>	<b>2</b>
	43. Приготовление бисквитных тортов со сметанным кремом и кремом из сливок	<b>6</b>	<b>2</b>
	44. Приготовление песочных и медовых тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	45. Приготовление слоеных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>

46. Приготовление белково-воздушных и миндальных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
47. Приготовление фирменных и комбинированных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
48. Дифференцированный зачет	<b>6</b>	<b>2</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий питания - кондитерского цеха.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **1. Оборудование:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

## 2. Инструменты, инвентарь, посуда:

миски, разделочные доски, лопатки, противни, набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, скребок пластиковый, скребок металлический, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, мерные емкости, термометр, трафареты, мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, кастрюли, лампа для карамели, контейнеры для выпеченных изделий.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ.05**. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики – мастером производственного обучения в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты ( освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели освоения результатов обучения
<p><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися;</li> <li>- своевременность выполнения учебных и производственных работ;</li> <li>- активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.;</li> <li>- положительная динамика учебных достижений;</li> <li>- положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик;</li> <li>- результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- грамотное заполнение технической документации. соблюдение технологического процесса в ходе приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчётной документации;</li> <li>- правильность выбора сырья для приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>- взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи;</li> <li>- промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.</li> </ul>