

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

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 6 от « 03 » июня 2020 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Е.С.Назарова  
« 03 » июня 2020 г.



**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**

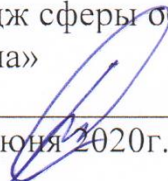
г.Симферополь  
2020

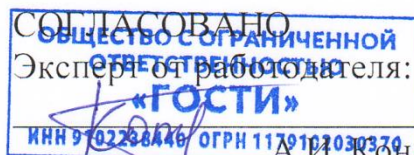
РАССМОТРЕНО

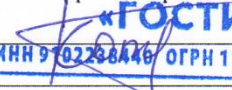
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
протокол № 11 от «03» июня 2020г.  
Председатель  А.В. Буркова

СОГЛАСОВАНО

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

  
А.А. Сиверс  
«03» июня 2020г.



  
А.И. Кондрашкин  
«03» июня 2020г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31 марта 2017 года, с учётом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого 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»

**Разработчик:** Вирозуб Мария Александровна – мастер производственного обучения

## Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	8
4 Условия реализации программы производственной практики	12
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13

# **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
<p style="text-align: center;"><b>ПК05</b></p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	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	72	72
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента	54	54
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	66	66
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	192	192
	Дифференцированный зачет	6	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>396</b>	<b>396</b>

### 3.3. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных 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>108</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	<b>6</b>	<b>2</b>
	4. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, жженного сахара.	<b>6</b>	<b>2</b>
	5. Приготовление фаршей и начинок	<b>6</b>	<b>2</b>
	6. Приготовление отделочных полуфабрикатов: марципан.	<b>6</b>	<b>2</b>
	7. Приготовление отделочных полуфабрикатов: мастика.	<b>6</b>	<b>2</b>
	8. Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазурь, карамель	<b>6</b>	<b>2</b>
	9. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе.	<b>6</b>	<b>2</b>
	10. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем масляный основной и его производные	<b>6</b>	<b>2</b>



	11. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем белковый	6	2
	12. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крем заварной	6	2
	13. 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>	14. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	6	2
	15. Приготовление хлеба «Бородинский», «Луковый», батона нарезного.	6	2
	16. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожки жареные, пончики московские, беляши	6	2
	17. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Московский пирог, ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами	6	2
	18. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка домашняя, плюшка, булочка сдобная	6	2
	19. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки, расстегаи, рулет с маком	6	2
	20. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Ромовая баба, кексы «Российский», «Весенний», «Майский»	6	2
	21. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоеная, булочка молочная	6	2
	22. 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</b>	23. Приготовление песочного теста и изделий из него	6
24. Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него		6	2

<b>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	25. Приготовление пряничного и изделий из него.	<b>6</b>	<b>2</b>
	26. Приготовление вафельного теста и изделий из него.	<b>6</b>	<b>2</b>
	27. Приготовление заварного теста и изделий из него	<b>6</b>	<b>2</b>
	28. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него	<b>6</b>	<b>2</b>
	29. Приготовление миндального теста и изделий из него	<b>6</b>	<b>2</b>
	30. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	<b>6</b>	<b>2</b>
	31. Приготовление масляного бисквита и изделий из него	<b>6</b>	<b>2</b>
	32. Приготовление слоеного теста и изделий из него	<b>6</b>	<b>2</b>
	33. Приготовление крошковых изделий	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>	<b>34.</b> Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом	<b>6</b>	<b>2</b>
	35. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой	<b>6</b>	<b>2</b>
	36. Приготовление бисквитных пирожных со сметанным кремом и кремом из сливок	<b>6</b>	<b>2</b>
	37. Приготовление песочных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	38. Приготовление слоеных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	39. Приготовление заварных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	40. Приготовление воздушных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	41. Приготовление миндально-ореховых пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	42. Приготовление комбинированных пирожных	<b>6</b>	<b>2</b>
	43. Приготовление пирожных из медового теста.	<b>6</b>	<b>2</b>
	44. Приготовление фирменных пирожных.	<b>6</b>	<b>2</b>
	45. Приготовление фирменных пирожных.	<b>6</b>	<b>2</b>
	46. Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом.	<b>6</b>	<b>2</b>

	47. Приготовление бисквитных тортов с масляным кремом.	<b>6</b>	<b>2</b>
	48. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой.	<b>6</b>	<b>2</b>
	49. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой.	<b>6</b>	<b>2</b>
	50. Приготовление бисквитных тортов со сметанным кремом и кремом из сливок	<b>6</b>	<b>2</b>
	51. Приготовление бисквитных тортов со сметанным кремом и кремом из сливок	<b>6</b>	<b>2</b>
	52. Приготовление песочных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	53. Приготовление песочных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	54. Приготовление тортов из медового теста.	<b>6</b>	<b>2</b>
	55. Приготовление тортов из медового теста.	<b>6</b>	<b>2</b>
	56. Приготовление слоеных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	57. Приготовление слоеных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	58. Приготовление белково-воздушных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	59. Приготовление белково-воздушных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	60. Приготовление миндальных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	61. Приготовление миндальных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	62. Приготовление комбинированных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	63. Приготовление комбинированных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	64. Приготовление фирменных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	65. Приготовление фирменных тортов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	66. 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 организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания).

Эти предприятия должны быть оснащены **оборудованием:**

**инвентарем:** кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки

**инструментами и приспособлениями:** ножи, терки.

**посудой:** суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

### **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов обучения</b>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов; - соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися; - своевременность выполнения учебных и производственных работ; - активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией; - участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.; - положительная динамика учебных достижений; - положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик; - результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - грамотное заполнение технической документации, соблюдение технологического процесса в ходе приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента; - использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчетной документации; - правильность выбора сырья для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента; - использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; - взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи; - промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.