

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

О.В.Князева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
	ПРИЛОЖЕНИЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации и вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

1.2. Цель и задачи практики:

Комплексное освоение основного вида деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи практики:

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;

- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП:

Производственная практика является обязательным разделом образовательной подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС и реализуется в процессе изучения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Для усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и практические навыки, формируемые в процессе освоения общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

1.4. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий на базах организаций и предприятий общественного питания, как под руководством профессионального квалифицированного персонала данных организаций, так и под руководством педагогов техникума.

1.5. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

ООО «Ангел», ООО «УК «Алендвик», ООО «Омнибус», ООО «Большая еда», ООО «Рест-Фуд», ООО «Сан-Фуд», ООО «Сити-Фуд», «Данилин», ООО «Карамель», ЗАО «Курорт Усть-Качка» и др.

1.6. Организация и руководство практикой

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют преподаватели техникума: руководители практик. Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит администрация

техникума с участием представителей работодателей, на базах которых проводится производственная практика.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

По результатам прохождения практики руководителями практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся в период прохождения производственной практики возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка рабочей программы практики;

- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в прохождении практики и составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.7. Формы аттестации по итогам производственной практики

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета. Оценки по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике. После производственной практики сдается квалификационный экзамен по модулю.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы производственной практики у обучающихся должны быть сформированы ОК и ПК, соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ темы	Наименование профессиональных компетенций	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
1	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - подготавливать рабочее место кондитера; - подготавливать оборудование, инвентарь; - подготавливать кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - рассчитывать нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - определять качество сырья органолептическим способом. 	12	2
2	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, оценка качества, безопасности продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов; - осуществлять приготовление отделочных полуфабрикатов; - осуществлять творческое приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов разнообразного 	36	3

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и отделочных полуфабрикатов, методы приготовления, в том числе региональных; - осуществлять хранение отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья при приготовлении; - определять качество готовой продукции органолептическим способом. - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов, с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; 		
3	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, оценка качества, безопасности продуктов; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - осуществлять приготовления опарного дрожжевого теста и изделий из него, согласно технологии приготовления; - осуществлять технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него; 	156	3

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь приготавливать на основе дрожжевого теста – слоеное дрожжевое и изделия из него; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - определять качество готовой продукции органолептическим способом; 		
--	------------------------------------	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила и способы презентации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 		
4	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор, оценка качества, безопасности сырья; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов; - осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - осуществлять приготовление теста с химическим разрыхлением и изделий из него, согласно технологическим приемам; - осуществлять приготовление теста с механическим разрыхлением и изделий из него, согласно технологии приготовления; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного 	180	3

		<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления, варианты оформления и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода готовой продукции; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий, с учетом принятых норм взаимозаменяемости; - оценивать качество готовой продукции, органолептическим способом; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - упаковка, реализация готовых мучных кондитерских изделий; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос готовой продукции; 		
5	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - определять качество сырья, полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, 	156	3

	разнообразного ассортимента	<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации тортов и пирожных в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приготовление и оформление тортов массового производства, литерных, фигурных; - осуществлять приготовление пирожных массового производства простых в оформлении, и более сложных приготовления и оформления; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления мучных кондитерских изделий; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - определять качество готовой продукции; - хранить, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; 		
		Дифференцированный зачёт	2	
		Всего	542	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практики осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практики обучающихся, должны иметь 4-5 квалифицированный разряд по профессии повар, кондитер 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.

4.4. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва: КноРус, 2020. — 325

с. — ISBN 978-5-406-07618-7. — URL: <https://book.ru/book/934332> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

3. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
4. Ткачева Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева О.А. — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9. — URL: <https://book.ru/book/939322> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
2. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. — М.: Издательский центр "Академия", 2010г.
3. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов НПО / Н.Г. Бутейкис. — М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню полученной квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в объеме **542** часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации / на предприятии

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся(ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Приготовление дрожжевого теста; 2. Формовка и выпечка изделий.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление бездрожжевого теста; 2. Приготовление изделий из теста.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Приготовление кремов; 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов.		оптимальный/средний/ допустимый

1. Изготовление тортов; 2. Изготовление пирожных.		оптимальный/средний/ допустимый
1. Изготовление изделий и тортов пониженной калорийности ассортимента.		оптимальный/средний/ допустимый
Итого:		

Руководитель от предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

Руководитель практики от ГБПОУ «ПХТТ» (должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____ / _____ /

(подпись, М.П.)

расшифровка подписи

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы учебной/производственной практики
профессионального модуля
**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
Профессия 43.01.09
Повар, кондитер

Предприятие

ООО "Ангел"

Представитель предприятия (должность, фамилия, имя, отчество)

директор Шифетавва Ангелина Рашифовна
26.06 20 *19* г. *Шифетавва А.Р.*



Расшифровка подписи