

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующего АФ ГБПОУ РК
«РКИГ» Балабанова А. Р.

«_____» _____ 20

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы по профессии

43.01.09. Повар, кондитер



г. Алушта

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии повар, кондитер 43.01.09. «Поварское и кондитерское дело» (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Капанская О.Е мастер производственного обучения
Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 20

Председатель ЦМК

_____ Крамар С. И.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ТОП-50 по специальности 43.01.09. Повар, кондитер.

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«__» _____ 201__ г.

М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:	
1.2. В результате освоения производственной практики, обучающийся должен приобрести практический опыт	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	
3. ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3.1. Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»	
3.2. Содержание производственной практики	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №579н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики:

В результате производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование ПК
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

1.2. В результате освоения производственной практики обучающийся должен приобрести практический опыт:

ВД	Требования к практическому опыту
ВД 5	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; - ведения расчетов с потребителями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы, в структуру которой включена производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер:

Код	Наименование результата освоения практики
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
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 языках

3.2.Содержание производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 5.1.- 5.7.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144	5.1.Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов к работе.	1. Организация рабочего места кондитера, подготовка оборудования, инвентаря. 2.Подготовка сырья, исходных материалов к работе.	6 6 6
			5.2.Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	3. Приготовление отделочных полуфабрикатов: помады, глазури, кандира, рисовальной массы, отработка способов украшения. 4. Приготовление мастики и украшений из сахарной сырцовой (желатиновая), мастики молочной. 5. Приготовление кремов сливочных, отработка способов украшения.	6 6 6 6 6
			5.3.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. 7. Приготовление дрожжевого теста без опарным способом и изделий из него. 8. Приготовление дрожжевого теста сдобного, пресного. 9. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	6 6 6 6 6
			5.4.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению хлеба.	10. Приготовление пшеничного хлеба. 11. Приготовление ржаного и кукурузного хлеба. 12. Приготовление пшенично-ржаного и отрубного хлеба. 13. Подготовка и упаковка к реализации готовых хлебобулочных изделий.	6 6 6 6
			5.5.Выполнение работ по	14. Приготовление изделий из песочного	6

		приготовлению и творческому оформлению кондитерских изделий	теста.		
			15. Приготовление изделий из пресного сдобного теста.	6	
			16. Приготовление изделий из пряничного теста.	6	
			17. Приготовление изделий из заварного теста.	6	
			18. Приготовление изделий из слоеного теста.	6	
		19. Приготовление изделий из воздушного теста.	6		
		20. Приготовление изделий с пониженной калорийностью.	6		
		5.6.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению пирожных	21. Приготовление бисквитных пирожных, оформление и подготовка к реализации. Приготовление рулетов	6	
		22. Приготовление песочных пирожных, оформление и подготовка к реализации.	6		
		23. Приготовление слоеных пирожных, оформление и подготовка к реализации.	6		
24. Приготовление воздушных пирожных, оформление и подготовка к реализации.	6				
25. Приготовление заварных пирожных, оформление и подготовка к реализации.	6				
5.7.Выполнение работ по приготовлению и творческому оформлению тортов.	26. Приготовление бисквитных тортов, оформление и подготовка к реализации.	6			
27. Приготовление песочных тортов, оформление и подготовка к реализации.	6				
28. Приготовление миндально- ореховых тортов, оформление и подготовка к реализации.	6				
29. Приготовление тортов из воздушного теста.	6				
Дифференцированный зачет		6			
Всего часов		180			

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.1 Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
производственная		
ПМ 05 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	Распределенная
Вид аттестации	6	
Дифференцированный зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к условиям проведения производственной практики по профилю профессии.

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

Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно после прохождения соответствующих профессиональных модулей.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации 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.

Оценка 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.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной</i>

исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	<i>практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды,	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i> <i>Отчет по производственной практике</i>

	соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p>- выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p>
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<p>- выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>- творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>- обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

ОК 01. Выбирать способы решения	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	<i>Экспертное наблюдение при выполнении</i>
--	--	---

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - разработка детального плана действий; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	<p><i>работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. 	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p> <p><i>Отчет по производственной практике</i></p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. 	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии; - демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства; - активное участие во внеклассных мероприятиях по профессии.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах производственной практики</i></p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в проф. деятельности.</p>	<p>- адекватность применения средств информатизации и информационных технологий реализации профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Отчет по производственной практике</i></p>