

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

СОГЛАСОВАНО РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством
ООО Авакян г. Волгоград
(наименование организации)

 Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного
сервиса и торговли»

 САМОХВАЛОВ С.В.

« 29 » августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики (по профилю специальности)

по профессиональному модулю

**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**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	11
3. Условия реализации программы производственной практики	21
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	23
Приложения	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики 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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид 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 и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 обслуживания.

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.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - Контролировать ротацию продуктов. 	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>требования к личной гигиене персонала;</p> <p>-методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;</p> <p>способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос</p> <p>Правила расчета</p>
	<p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера</p>	<ul style="list-style-type: none"> -распределить задания в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест; 	
	<p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны 	

<p>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</p> <p>ПК 5,6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		труда при выполнении работ	потребности в сырье и пищевых продуктах.
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки сырья и продуктов пекарного производства</p>	<p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций</p>
Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов

<p>реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Организация производства, оформления и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>Разработка фирменных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>безопасности (ХАССП);</p> <p>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>- осуществлять процесс производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных полуфабрикатов;</p> <p>-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- осуществлять разработку и расчет рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>-методы приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	---	--	---

Раздел модуля 2. Организация и ведение процессов декоративного оформления кондитерских изделий сложного приготовления			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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 обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.5.</p>	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>		<p>организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	<p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p> <p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

всего –90 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда-оснащенные необходимыми средствами для проведения практики. Базой практики является ведущие предприятия города Волгограда: «Конфетки-Бараночки», ООО «Ашан», ООО «Царицынский мясокомбинат», мини пекарни и т.д.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	90
в том числе:	
МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	30
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	60
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	60
Итоговая аттестация	зачет

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				30
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				30
ПК5.1-5.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие	Ознакомление с предприятием	Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6
	Тема 1.1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК 5.1. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучение объемно-планированного решения предприятия общественного питания (производственные и торговые помещения, организация складского хозяйства и т.д.) Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места кондитера и пекаря по приготовлению хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места кондитера, пекаря. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Изучение основных этапов технологического процесса производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, их краткая характеристика (подготовка, производство, завершение работы). Изучение нормативной и технологической документации, действующей в индустрии питания	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК 5.1.-5.10 Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучение ассортимента выпускаемых предприятием хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами хранения готовой продукции. Отработка операций при подготовке муки, крахмала, сахара, его заменителей к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его	Организация рабочего места кондитера, пекаря . Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Изучение нормативно-технической документации на сырье. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке муки, крахмала, сахара, его заменителей и другого сырья к производству мучных кондитерских изделий.	6

		эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.		
		Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха и производственного цеха пекарни. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	Организация рабочего места кондитера, пекаря. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке отделочных полуфабрикатов. Работа с нормативной документацией.	6
		Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Порядок оформления заявок на склад. Изучение правил эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Изучение расходных материалов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	Организация рабочего места кондитера, пекаря. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Отработка Работа с нормативной документацией. Оформление заявок на склад. Изучение тарного хозяйства. Расчет рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья.	6
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				60
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				60
ПК 5.2.-5,6 ОК 1 ОК 4 ОК 7	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации хлебных изделий.	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2.-5.10 Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучение теплового оборудования, безопасной техники его эксплуатации. Изучение различных способов замеса теста из пшеничной муки: опарный, безопарный. Подготовка и дозировка сырья, Замес теста, брожение, формовка, расстойка и выпечка. Режимы выпечки. Условия хранения и реализации. Оценка качества. Дефекты хлеба.	Организация рабочего места пекаря, кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, режимы тепловой обработки при производстве хлебных изделий из пшеничной муки.	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2.-5.10 Подготовка рабочего места к началу	Организация рабочего места пекаря, кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования.	6

		технологического процесса. Изучение теплового оборудования, безопасной техники его эксплуатации. Изучение различных способов замеса теста из ржаной муки и смеси пшеничной и ржаной муки: опарный, безопарный. Подготовка и дозировка сырья, приготовление заквасок и заварок. Замес теста, брожение, формовка, расстойка и выпечка. Режимы выпечки. Условия хранения и реализации. Оценка качества. Дефекты хлеба.	Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса тепловой обработки при производстве хлебных изделий из ржаной муки, из смеси пшеничной и ржаной муки.	
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2.-5.10 Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучение теплового оборудования, безопасной техники его эксплуатации. Изучение различных способов замеса теста из ржаной муки и смеси пшеничной и ржаной муки: на заквасках, заварках. Подготовка и дозировка сырья. Приготовление заквасок и заварок. Замес теста, брожение, формовка, расстойка и выпечка. Режимы выпечки. Условия хранения и реализации. Оценка качества. Дефекты хлеба.	Организация рабочего места пекаря, кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса тепловой обработки при производстве хлебных изделий из ржаной муки, из смеси пшеничной и ржаной муки на заквасках и заварках. Закваски: виды, технология ведения.	6
	Тема2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2.-5.10 Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технология приготовления сдобного теста: безопарного и на опаре. Изучение ассортимента на данном предприятии. Соблюдение требований к качеству, режимам хранения фаршей и начинок. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Приготовление	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления сдобного теста, изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2.-5.10 Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, согласно ассортимента выпускаемой продукции предприятием (базы практики). Изучение технологического процесса приготовления праздничных пирогов, фигурных пирогов. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству, режимы хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (праздничных пирогов, фигурных пирогов).	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2.-5.10 Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, согласно ассортимента выпускаемой продукции предприятием (базы практики). Изучение технологического процесса приготовления калачей, куличей пасхальных, куличей особых. Приготовление дрожжевых кексов. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству, режимы хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления изделий сложного приготовления и праздничного хлеба (калачей, куличей пасхальных, куличей особых, дрожжевых кексов).	6

ПК 5.2.-5.6 ОК 1 ОК 4 ОК 7	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2-5.10. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технология приготовления слоеного пресного и дрожжевого теста. Формование, режимы выпечки. Оценка качества. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Технология слоения теста. Организация технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста.	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2-5.10. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Приготовление галет и крекеров. Технология приготовления теста, формовка, режимы выпечки. Сроки хранения и реализации.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления галет и крекеров.	6
	Тема 2.4. Приготовление национальных хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2-5.6. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Последовательность действий при приготовлении национальных хлебных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Изготовление национальных хлебных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	6
	Тема 2.5 Укладка и упаковка готовой продукции	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.10. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Последовательность действий при расфасовке, упаковке, маркировке и укладке хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Расфасовка, упаковка, маркировка и укладка, хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству.	6
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»			Дифференцированный зачет
Итого				90 часов в (15 дней)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных комнат, производственных цехов** на предприятии питания (базе практики) и учебной технологической лаборатории.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото-камера; принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

2. Оснащение лаборатории

- тепловое оборудование (конвекционные печи, подовые печи, расстоечные камеры, плиты, фритюрницы, электрокипятильники, жарочные шкафы);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (тестомесильные машины, тестораскатка, мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы электронные);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные, скалки, надрезчики для хлеба, корзины для хлеба.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего Пекарь, и разработана в соответствии с:

1.Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29.12.2012г. (с изменениями и дополнениями).

2.Приказом Минобрнауки РФ от 1 июля 2013 г.

N 499«Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (с изм. и доп.)

3.Приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г.N 292

«О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (с изм. и доп.)

4.Приказом Минобрнауки РФ от 15 января 2013

г. N10 «О федеральных государственных требованиях к минимуму содержания дополнительных профессиональных образовательных программ

профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогических работников, а также к уровню профессиональной переподготовки педагогических работников».

5.Приказом Минобрнауки РФ (Минобрнауки России) от 2 июля 2013 г. № 513 г. Москва «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»(с изм. и доп.)

6.Письмом Минобрнауки РФ № 06-735 от 09.10.2013 г. «О дополнительном профессиональном образовании» (вместе с Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования).

7.Письмом Минобрнауки России от 07.05.2014 N АК-1261/06 «Об

особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере ДПО» (вместе с «Разъяснениями об особенностях законодательного и нормативного правового обеспечения в сфере дополнительного профессионального образования»).

8.Постановлением Госстандарта России от 30 декабря 1993

г. N 298 ОК 010-93 «Общероссийский классификатор занятий».

9.Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС).

10.Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94 (постановление Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N367) (с изм. N 1/96, 2/99, 3/2002, 4/2003)

<http://professions.org.ru/>(электронная версия)

11.Постановлением Госстандарта России от 6 ноября 2001 № 454

-ст «О принятии и введении в действие ОКВЭД». (ОКВЭД: общероссийский классификатор видов экономической деятельности).

12.Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 2013 г. N 706 «Правила оказания платных образовательных услуг».

13.Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. №779);

14. Профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н).

15.Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

16.Спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение».

Основные источники (специальная литература):

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М. : Академия, 2017. - 384 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс] - М. : Академия, 2018. - 240 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.

4. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Академия. 2005.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. Москва. 2001.
6. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С.Ершов.-СПб.
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.
8. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие /В.И.Богушева.-Изд.4-е,стер.-Ростов н/Д: Феникс,2017.
9. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 318 с.
10. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759.htm>
11. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
12. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 230 с. — 978-5-7782-2325-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692.html>

Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
 3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
 4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
 5. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
 6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.
 7. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. —287с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>
 8. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 220 с. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>
- Электронные ресурсы:
9. Круассаны в домашних условиях. Режим доступа: <https://pirogeevo.ru/sloenoe-testo/kruassany-v-domashnix-usloviyax.html> (дата обращения 01.11.2019).
 10. Плетёные изделия из теста. Режим доступа: https://remix-kamin.ru/hleb/Pletenye_izdeliya_iz_testa.html?_openstat=ZGlyZWN0LnJhbmRleC5ydTszMjQxMDg5MTs1MjUwNTE4MzE5O2dvLm1haWwucnU6Z3VhcmFudGVl&yclid=6882680902288967640 (дата обращения 01.11.2019).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). - правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных изделий и хлеба. - правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации).	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- умение правильно определять качество сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). - умение правильно подготавливать сырье, оборудование, инвентарь для приготовления печенья, пряников, коврижек. - правильность приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.
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 обслуживания.	-правильность органолептической оценки сырья и полуфабрикатов; -умение готовить тесто различными методами; -умение владеть производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -правильность взвешивания, растворения, дозирования необходимого сырья; -правильность оценивания качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. умение делить тесто вручную; -умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную; -умение работать на тесторазделочном, расстоечном оборудовании; -правильно разделять мучные, кондитерские изделия из различных видов теста, разделять полуфабрикаты из мороженого теста; - умение производить укладку сформованных полуфабрикатов; -умение смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов. - умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи;	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.

	<ul style="list-style-type: none"> -определение выхода готовой продукции; -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. 	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -организация производства, оформления и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. -разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. -разработка фирменных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). - правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. - правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. - правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. - правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). - правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. - правильность приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. - правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. 	<p>Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.</p>
<p>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.</p>	<p>сложного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. - правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). - правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента - правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий. 	<p>Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.</p>

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Организация производства, оформления и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Разработка фирменных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процесс производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостручных кондитерских изделий; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; - осуществлять разработку и расчет рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Итоговая аттестация по модулю	<p>Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий. Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Отчет по производственной практике;</p> <p>аттестационный лист;</p> <p>заполненные рабочие тетради по практике и лабораторно-практическим работам;</p> <p>квалификационный экзамен (в виде демонстрационного экзамена на базе мастерской «Хлебопечение» в колледже).</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, по развития общих компетенций обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>понимание значимости профессии через осознанное стремление к применению теоретических знаний на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий на практике. 	<p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами 	<p>защита проектов, творческих, исследовательских работ, выполнение реферативных работ</p> <p>оценка деятельности обучающегося в</p>

	<p>общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях, активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами. 	<p>процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>ответственность за качество, точность и правильность ведения технологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, на учебной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	<p>моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

ОТЧЁТ

О прохождении производственной практики по специальности

Профессиональный модуль 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

Студента(ки) _____

Группы _____ Курса _____

Место практики _____

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность)

_____МП.

Руководитель практики от колледжа _____
(Ф.И.О. должность)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА

Описать любую одну национальную кухню мира по меню предприятия.

- 1.Ознакомление с предприятием
- 2.Характеристика предприятия: описание типа предприятия, его фото, адрес, режим работы.
- 3.Организация работы цеха (кондитерского, производственного цеха хлебобулочных изделий, цеха - пекарни).
- 4.Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.
- 5.Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.
- 6.Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий (фото, оформление 3 ТК или ТТК на новое изделие в ПРИЛОЖЕНИИ 1)
- 7.Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, (технологическая схема приготовления сложного хлебобулочного изделия-ПРИЛОЖЕНИЯ 2)
- 8.Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря(технологическая схема приготовления сложного кондитерского изделия-ПРИЛОЖЕНИЯ 3)
- 9.Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 10.Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции

Приложение:

- Технологические карты
- Техничко-технологические карты
- Фото блюд

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

для освоения 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
Ф.И.О.студента _____

Группа _____ курс _____

Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

Время прохождения практики с _____ по _____

Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ (ПК)	Объем часов	ДНИ
		ППС	
1.	Организовывать подготовку рабочих мест	6	1
2.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	18	3
3.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	2
4.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	36	6
5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.	24	4
ИТОГО		90	15

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале):

№ п/п	Виды работ	Оценка / подпись
1.	Технология приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья	
2.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	
3.	Приготовление полуфабрикатов из бездрожжевого теста и изделий из него.	
4.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий	
5.	Приготовление тортов и пирожных сложного ассортимента	

ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (ка) _____
Продemonстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	

Руководитель практики от предприятия _____
(Ф.И.О. должность) Печать