

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

Заведующая производством

ООО Аванс г. Волгоград

(наименование организации)

М.И. Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

18 августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики
(по профилю специальности)
профессионального модуля

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (Кондитер)

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт программы производственной практики	4
Структура и содержание производственной практики	11
Условия реализации программы производственной практики	23
Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	25
Приложения	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Кондитер) 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 прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер) 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		
	Действие	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья			
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
		- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения

		<p>несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера</p> <p>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p>	<p>работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
ОК. 01	<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, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</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, 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>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

ОК.07	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.
Раздел модуля 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).			
ПК 5.2.	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> – приготавливать сиропы, начинки, обсыпки; – приготавливать простые отделочные полуфабрикаты; – органолептически определять качество отделочных полуфабрикатов; – соблюдать санитарный режим при приготовлении и работе с кремом; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – характеристика различных видов сырья, продуктов; – нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; – пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – типы и виды сырья, их характеристика; – правила и режимы хранения сырья; – органолептические способы определения качества сырья; – правила обработки яиц, молочно-жировой продукции; – технику просеивания муки, сыпучих товаров; – подготовки свежих фруктов, ягод, сухофруктов, орехов; – правила утилизации отходов; – виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	<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, 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>
ОК.04	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология коллектива

	для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
OK.07	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.
Раздел модуля 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			
ПК 5.3. ПК 5.4.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.	приготовление изделий из дрожжевого теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого сдобного и простого теста; определять готовность опары и теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста.	технологии приготовления простого дрожжевого теста; технологии приготовления изделий из дрожжевого теста с наполнителями; процессы, проходящие при приготовлении дрожжевого теста;
OK. 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
OK.04	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
OK.07	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.
Раздел модуля 4. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.			
ПК 5.4.	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных	выполнять все операции при приготовлении теста с использованием смесей	технологии приготовления печенья, пряников, коврижек; технологии приготовления

	кондитерских изделий.	<p>промышленного производства;</p> <p>соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и песочного теста;</p> <p>соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных;</p> <p>соблюдать последовательность операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек;</p> <p>порционировать и формовать изделия;</p> <p>соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделки готовой продукции;</p> <p>использовать пищевые разрыхлители;</p> <p>соблюдать температурный режим и влажность при выпечке;</p>	<p>простого, пресного сдобного теста; технологию приготовления песочного теста, соленого песочного теста;</p> <p>технологию приготовления теста с использованием смесей промышленного производства;</p> <p>способы порционирования, формования изделий;</p>
Раздел модуля 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности			
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации пирожных и тортов.	<p>владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных;</p> <p>соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарный режим отделки тортов и пирожных;</p> <p>соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий;</p> <p>соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий;</p> <p>владеть техникой упаковки готовых изделий;</p> <p>соблюдать маркировку готовых изделий;</p> <p>соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха;</p>	<p>классификацию тортов и пирожных; технологию приготовления бисквитного полуфабриката; технологию приготовления песочного полуфабриката; технологию приготовления крошкового полуфабриката;</p> <p>виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов;</p> <p>технику, способы и приемы простой отделки тортов и пирожных массового производства;</p> <p>режимы охлаждения, замораживания (время, влажность температура);</p> <p>сроки и условия хранения полуфабрикатов, готовых изделий;</p> <p>способы и приемы фасовки упаковки кондитерских изделий;</p> <p>виды маркировки и упаковки;</p>
ОК. 1-4	<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</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, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</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>

	действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК.4 -8	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.7-10	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 – 120 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.

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	120
в том числе:	
Вводное занятие	6
Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья	24
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).	18
Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	18
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	24
Раздел 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности	30
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
ПК5.1-5.5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие			6
ПК5.1-5.5 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
Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья				24
ПК 5.1 ОК 1-10	Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК 5.1. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами хранения и реализации хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	Организация рабочего места кондитера. 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
	Тема 1.2. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.1. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами хранения. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.	Организация рабочего кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса по приготовлению различного ассортимента хлебобулочных изделий, хлеба, мучных	6

		Завершение технологического процесса. Уборка рабочего места, оборудования. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника). Оценка результатов в соответствии с ПК.	кондитерских изделий.	
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.1. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами хранения. Отработка операций при подготовке муки, крахмала, сахара, его заменителей к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	Организация рабочего места кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке муки, крахмала, сахара, его заменителей к производству мучных кондитерских изделий.	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.1. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами хранения. Изучение технологических свойств яиц и яичных продуктов: содержание белков, жиров, пенообразование, эмульгирование. Отработка операций при подготовке яиц и яичных продуктов к производству мучных кондитерских изделий.	Организация рабочего места кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке яиц и яичных продуктов к производству мучных кондитерских изделий	6
<div> <div>Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий</div> <div>18</div> </div>				
ПК 5.2. ОК 1-10	Тема 2.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучение теплового оборудования, безопасной техники его эксплуатации. Изучение способов и режимов тепловой обработки и технологических процессов: упек, припек, изменение массы, влажности, выход изделий.	Организация рабочего места кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса тепловой обработки при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6
	Тема 2.2. Приготовление фаршей, начинок	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучение ассортимента и схем приготовления фаршей и начинок на данном предприятии. Соблюдение требований к качеству, режимам хранения фаршей и начинок. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6
	Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов для кондитерских	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.2. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Приготовление сиропов, определение крепости сиропов и их определение. Подбор оборудования, инвентаря, правила его	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления сиропов для производства мучных и кондитерских изделий	6

	изделий	эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству сиропов, режимы хранения.		
Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него				18
ПК 5.3. ОК 1-10	Тема 3.1. Виды теста и способы его приготовления	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.3. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Способы замеса дрожжевого теста на предприятии. Ассортимент выпускаемых изделий из дрожжевого теста, особенности их приготовления Подбор оборудования, инвентаря, правила эксплуатации и техники безопасности, правила обработки инвентаря	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации тестомесильного оборудования, санитарии и гигиены	6
	Тема 3.2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.3. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Изучение последовательности операций замеса теста, недостатков, причин их возникновения и способы устранения. 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. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (булочки, крендели, пироги, кулебяки, расстегаи, пирожки). Соблюдение требований к качеству и хранения кремов.	6
		Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.3. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Характеристика операций. 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. Приготовление различного ассортимента изделий из дрожжевого слоеного теста, особенности их приготовления (слойки, булочки, крученики). Соблюдение требований к качеству и хранения кремов.	6
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.				24
ПК 5.4. ОК 1-10	Тема 4.1. Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий из него	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.4. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. 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. Ассортимент изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней (блинчики с разными фаршами, вареники с творогом, ленивые, лапша отварная с медом, с маком), особенности их приготовления. Соблюдение требований к качеству и хранения кремов.	6

	<p>Тема 4.2. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.4. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Виды сдобного пресного теста. Технология приготовления сдобного пресного теста. Характеристика операций.</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены.</p> <p>Ассортимент изделий из теста сдобного пресного теста, особенности их приготовления (сочни с творогом, печенье «Косички», печенье, чебуреки, хачапури, яблоки в тесте, жареные, запеченные, пирожки с разными фаршами).</p> <p>Соблюдение требований к качеству и хранения кремов.</p>	6	
	<p>Тема 4.3. Приготовление пряничного теста и изделий из него</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.4. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Способы приготовления теста: сырцовый, заварной, полузаварной. Характеристика технологических операций.</p> <p>Формование и выпекание изделий из пряничного теста</p> <p>Технологические схемы приготовления коврижек</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены.</p> <p>Ассортимент изделий из пряничного теста, особенности приготовления пряников: глазированных, медовых, «Тульские», «Детские», приготовления коржиков и коврижек: коржики сахарные, молочные; коврижки медовые, медовые с начинкой, «Южная».</p> <p>Соблюдение требований к качеству и хранения кремов.</p>	6	
	<p>Тема 4.4. Приготовление песочного теста и изделий из него</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.4. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Виды и технология приготовления песочного теста.</p> <p>Характеристика технологических операций: замес теста, разделка теста, формование и выпекание изделий из песочного теста: целым пластом, предварительно сформованные изделия, отсаженные из кондитерского мешка. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены.</p> <p>Ассортимент изделий из песочного теста, особенности их приготовления (печенье «Звездочка», «Листики», «Круглое», «Ромашка», лимонное, масляное, нарезное, песочное, творожное, украшение из соленого теста) .</p> <p>Соблюдение требований к качеству и хранения кремов.</p>	6	
<p>Раздел 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности</p>					30
ПК 5.5 ОК 1-10	<p>Тема 5.1. Классификация и основные требования к кондитерским изделиям: пирожным и тортам.</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.5. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Изучение нормативной документации на пирожные и торты, действующей в индустрии питания. Требования к упаковке, маркировке, режимам хранения (время, влажность температура) и транспортирования.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены.</p> <p>Составление ТТК. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.</p>	6	
	<p>Тема 5.2. Приготовление элементов украшения и оформления для</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.5. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Изучение способов украшений из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов, помады назначение и использование.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены.</p> <p>Отработка способов украшений кондитерских изделий желе, фруктовой рисовальной массой, фруктами и цукатами, помадой.</p>	6	

	отечественных, классических кондитерских изделий.	Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	
	Тема 5.3. Приготовление пирожных	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.5. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Последовательность действий при приготовлении песочных пирожных. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при Изготовление пирожных из песочного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	6
	Тема 5.4. Приготовление тортов, в том числе фруктовых	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.5. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Последовательность действий при приготовлении классических бисквитных тортов. Способы и приемы отделки готовых изделий (тортов). Соблюдение санитарного режима отделки тортов. 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 различных тортов из бисквитного полуфабриката, с учетом особенности их приготовления и оформления. («Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «К чаю», «Березка», «Бисквитно-фруктовый», «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой», «Российский»). Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	6
	Тема 5.5. Приготовление кондитерских изделий (тортов и пирожных) пониженной калорийности	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению 5.5. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Изучения ассортимента кондитерских изделий с пониженной калорийностью и их назначение. Подготовка используемого сырья для приготовления изделий с пониженной калорийностью. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения. 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 кондитерских изделий пониженной калорийности. Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	6
Итогов ая аттеста ция	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли			Диффе ренцир ованны й зачет
Итого				120 (20 дней)

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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, письменные принадлежности.

2. Оснащение лаборатории

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники, жарочные шкафы);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы электронные);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, налитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник/ А.А. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2024.-248 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.
3. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.
4. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д : Феникс, 2016. – 318 с.

Нормативные документы

1. ФЗ от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2015) РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов. // СПС Консультант плюс
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного

питания» // СПС Консультант плюс

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
13. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Дополнительные источники:

1. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 287с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>
2. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 с. — 978-5-00032-061-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462.html>

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 простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий..	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря 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 хлеба с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование по назначению.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.	<p>Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации).</p> <p>Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.</p> <p>Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации).</p> <p>Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Правильность приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.</p>	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении производственной практики.
Итоговая аттестация по модулю зачет	<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.</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.</p>	Отчет по производственной практике; аттестационный лист; заполненные рабочие тетради по практике и лабораторно-практическим работам; квалификационный экзамен на базе предприятия.

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. 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>верность и точность при организации собственной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с производственными заданиями и требованиями по охране труда; - подбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; 	моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка профессиональной деятельности на практических и лабораторных занятиях при выполнении

	<ul style="list-style-type: none"> - использует методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной практики. 	работ на учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>выбор и эффективность решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p> <p>способность принимать решения и нести за них ответственность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональной терминологией, определениями, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет основные, характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
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 общения; - 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>защита проектов, творческих, исследовательских работ, выполнение реферативных работ</p> <p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>коммуникабельность в ходе прохождения производственной практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками технологического процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - правильно выстраивает взаимоотношения при работе; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми 	текущий контроль и оценка результатов использования информационно-коммуникационных технологий обучающимся в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения

	коллегами.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. 	оценка уровня развития коммуникативных и организаторских умений обучающегося в процессе освоения рабочей программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ответственность за качество, точность и правильность ведения технологических процессов: <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; 	моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	своевременно определять необходимость процесса профессионального самосовершенствования и повышения квалификации: <ul style="list-style-type: none"> - планирование внеурочной работы; - ведение здорового образа жизни; - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда; - постоянное самообразование. 	текущий контроль и оценка плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; <ul style="list-style-type: none"> эффективность использования различных источников информации, включая электронные: - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, анализу и передаче информации; 	текущий контроль и оценка плана профессионального самосовершенствования; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике

	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д. выбирать и оценивать, эффективно использовать в работе «Консультант Плюс» и «Гарант», интернет технологий: - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - разрабатывает и представляет компьютерные презентации, - осуществляет обучение с использованием ПК . 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>применение практического опыта в области составления и использования технологической документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи 	оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ОТЧЁТ

О прохождении практики по специальности

Профессиональный модуль

ПМ 08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)

Студента(ки) _____

Группы _____ Курса _____

Место практики _____

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

МП.

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

2024

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 кондитерского цеха.
4. Технология приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья
5. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).
6. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.
7. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
8. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности

Приложение:

- Технологические карты
- Техничко-технологические карты
- Фото изделий

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
для освоения ПМ 08. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (кондитер)

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.	24	4
3.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18	3
4.	Осуществлять приготовление, оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	3
5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий.	24	4
6.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации пирожных и тортов.	30	5
ИТОГО		120	20

ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (а) _____

Продemonстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от предприятия _____

(Ф.И.О. должность)

Печать