

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум»

Согласовано:
Директор кафе «Фламинго»
_____ Т.М. Марьясова
«__» _____ 20__г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ И.А. Арасланов
«__» _____ 20__г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента.**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
со сроком обучения 3 года 10 месяцев

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол №__ от «__» _____ 20__г.
_____ Е.Г.Волощенко

Шира, 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Положение об итоговой аттестации.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов спотребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Всего -288 часа

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированности общих и профессиональных компетенций в рамках

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место для обработки сырья, приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Подготовить отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания.
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить пирожные и торты разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.

Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
Раздел 1. Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.		18
Тема 1.1. Подготовить рабочее место для обработки сырья, приготовления хлебобулочных, мучных и Кондитерских изделий на предприятии общественного питания	➤ подготовить рабочее место, оборудование для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	4
	➤ выполнить санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	2
	➤ выполнить санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	4
	➤ подготовить основное сырье для приготовления хлебобулочных изделий	4
	➤ подготовить вспомогательное сырье для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4
Раздел .2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий		60
Тема 1.2 Подготовить отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания.	➤ приготовить фарши и начинки.	12
	➤ приготовить сиропы.	12
	➤ приготовить помадки.	12
	➤ приготовить фруктовые начинки и желе.	12
	➤ приготовить кремы и смеси.	12

Раздел 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		60
Тема 1.3 Приготовить и оформить хлебобулочные изделия хлеб разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	➤ приготовить дрожжевое безопарное тесто и изделия из него.	12
	➤ приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.	12
	➤ приготовить дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.	12
	➤ приготовить блинное тесто и тесто для оладий.	12
	➤ приготовить бездрожжевое тесто и изделия из него.	12
Раздел 4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		72
Тема 1.4. Приготовить и оформить мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	➤ приготовить изделия из сдобного пресного теста в творческом оформлении	12
	➤ приготовить изделия из вафельного теста и творческое оформление.	12
	➤ приготовить изделия из пряничного теста.	12
	➤ приготовить изделия из песочного теста и творческое оформление.	12
	➤ приготовить изделия из воздушного теста и творческое оформление.	12
	➤ приготовить изделия из бисквитного теста и творческое оформление. приготовить изделия пониженной калорийности	12
Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78
Тема 1.5 Приготовить и оформить пирожные и торты разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	➤ приготовить бисквитные торты и пирожные.	12
	➤ приготовить песочные торты и пирожные.	12
	➤ приготовить слоеные торты и пирожные.	12
	➤ приготовить заварные пирожные.	12
	➤ приготовить воздушные торты и пирожные.	12
	➤ приготовить миндальные торты и пирожные	12
Дифференцированный зачет		6
Всего		288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУР.Х. «Аграрный техникум» и организациями.

«Аграрный техникум» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора «Аграрный техникум» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики, обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-

10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOTGE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

Кофемашина Delonghi ESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн Bosch MSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,

Тестомес ТММ-1М, миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический,

мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-

361, тестораскатка-лапшерезка ручная FoodAtlas FLY3150, соковыжималка

GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка

профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей

«поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок

(различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с

деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет,

противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые

разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов

(металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки

для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки,

трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для

сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
- 12.Андонова Н.И., КачуринаТ.А.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 13.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов

для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г

17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование

22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Дополнительные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> 8. <http://www.pit>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ</p> <p>оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие на олимпиадах
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выполнение творческой работы

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение творческой работы

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата¹
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.

¹ Должны соответствовать КОС по ПМ

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 2. Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3. Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 4. Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 5. Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 6. Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям. 7. Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению. 8. Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.
--	--

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

1. Внешний вид хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям
2. Цвет хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.
3. Запах хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.
4. Вкус хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.
5. Вес хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.
6. Консистенция хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.
7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.
8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.
9. Время приготовления хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.
10. Хранение хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).
11. Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.
12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.
13. Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации к мучным кондитерским изделиям разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6. Консистенция мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.
--	--

<p>ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям 2. Цвет пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 3. Запах пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 4. Вкус пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 5. Вес пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению 6. Консистенция пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям. 7. Подача и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента 9. соответствует установленным требованиям. Время приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение пирожных и тортов разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены
--	--