

*Приложение к ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер*

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж

Рассмотрено на заседании МС
протокол № 3
от « 16 » 12 2020 г.
Утверждена приказом № 227-од
от « 18 » 12 2020 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**

срок обучения 3года 10 месяцев

2020 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой комиссии ППКРС
Председатель _____ Максимова Т.Н.

« 07 » 12 2020 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер.**

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Кумертауский горный колледж (ГАПОУ КГК)

Разработчик: Барсукова М.П., Максимова Т. Н. - мастера производственного
обучения высшей квалификационной категории.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**программы производственной практики профессионального модуля 05.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента**

Программа подготовки: программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии ППКРС

Протокол № 5 от 07. 12. 2020 г.
Председатель _____ Т.Н. Максимова

Утверждена приказом директора
№ 227 - од от 18.12.2020г.

СОГЛАСОВАНО (работодатель)
Директор МУП «МШКОП» _____ Е.Б. Марушко
10. 12. 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. №610н.

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам прохождения практики:

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 05. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики 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;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

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;

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

В рамках освоения ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -**252** часа.

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Особенности реализации рабочей программы практики для инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья зависит от состояния их здоровья и конкретных проблем, возникающих в каждом отдельном случае. Данной категории студентов предоставляется неограниченный доступ к электронной образовательной среде (Интернет-ресурсам, ЭБС), выделяется дополнительное время при проверке документов по практике.

При организации практики *студентам с нарушением слуха* руководитель практики от колледжа (организации):

- в ходе беседы говорит немного громче и четче;
- уделяет повышенное внимание специальным профессиональным терминам, а также использованию профессиональной лексики;
- использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеофайлы, видеофильмы).

При организации практики *студентам с нарушением зрения* руководитель практики от колледжа (организации):

- представляет информацию в печатном виде с крупным шрифтом (16 - 18 пунктов);
- задания повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- предоставляет возможность использовать звукозаписывающие устройства, диктофон;
- документы по практике распечатывает с увеличенным шрифтом;
- обеспечивает студентов увеличительными устройствами (лупа).

При организации практики *студентам с речевыми нарушениями* руководитель практики от колледжа (организации):

- предоставляет возможность письменно отвечать на поставленные вопросы.

При организации практики *студентам с нарушением опорно-двигательного аппарата* руководитель практики от колледжа (организации):

- использует разнообразный наглядный материал (видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);
- имеет методический материал на электронном носителе;
- предусматривает возможность проведения индивидуальных консультаций посредством электронной почты.

При организации практики *студентам с психическим нарушением(ЗПР)* руководитель практики от колледжа (организации):

в процессе организации практики использует разнообразный наглядный материал (презентации, видеолекции, видеофайлы, видеофильмы);

- для закрепления знаний, полученных на практике, а также для выполнения практических работ, использует рабочие тетради;
- изучаемый материал повторяет несколько раз для лучшего его усвоения;
- для формирования у студента способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознания возникающих трудностей, формирования умения запрашивать и использовать помощь прибегает к психокоррекционной помощи психолога, социального педагога.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков направлена на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, соответствующие виду деятельности по профессии 43.01.09. Повар, кондитер: **ВД 5. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Код компетенции	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 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.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессионального модуля, код и наименование МДК	Количество часов на производственную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.5.1-5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				252
ПК 5.1.-5.2	МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36			36
ПК 5.1.-5.2		36	1. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой	Тема 5.1. <i>Организация приготовления, подготовки к реализации, хлебобулочных, мучных</i>	36

			<p>производственных цехов, нормативными документами.</p> <p>2.Организовать рабочее место для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Выбрать рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Распределить на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.</p> <p>3.Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалов.</p> <p>4.Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p><i>кондитерских изделий разнообразного</i></p>	
--	--	--	--	---	--

ПК 5.1.-5.5	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	216	<p>1 Выполнять задания (заказы) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>2. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств.</p> <p>3. Подготавливать продукты, замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования. Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба. Проводить оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>4. Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления приготовления отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>5. Изготовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования.</p>	Тема 5.2. <i>Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделия</i>	216
-------------	--	-----	---	--	-----

			<p>6. Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>7. Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>8. Приготовление, оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>9. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>10. Обеспечить условия, сроки хранения, свежеприготовленных, охлажденных и замороженных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбрать контейнеры, упаковочные материалы. Порционировать (комплектовать) в эстетичную упаковку изделия разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Провести текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>11. Подготовить к реализации (презентации) готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом соблюдения выхода изделий, рационального</p>		
--	--	--	--	--	--

			использования ресурсов, соблюдать требования по безопасности готовой продукции. 12. Упаковать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования. Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
	<i>ВСЕГО</i>	252			252

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ		Объем часов на производственную практику	Код компетенции
1	2		3	4
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			252	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-11
<i>МДК. 05.01.</i> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36	ПК 5.1.-5.2 ОК 1-11
Тема 5.1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Содержание		36	
	1.	Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	ПК 5.1.-5.2 ОК 1-11

<i>ассортимента</i>				
	2.	Организовать рабочее место. Выбрать рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	
	3.	Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалов.	12	
	4.	Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			216	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-11
Тема 5.2. <i>Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделия</i>			216	
	Содержание		216	

	1.	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий	18	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-11
	2.	Отработка практических навыков приготовления и оформления изделий из слоеного дрожжевого теста. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.	12	
	3.	Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	18	
	4.	Отработка практических навыков приготовления хлеба различного ассортимента. Контроль качества и безопасности хлеба различного ассортимента	12	
	5.	Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки. Контроль качества и безопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	18	
	6	Отработка практических навыков приготовления крема: сливочного, белкового, заварного. Контроль качества и безопасности.	12	
	7	Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности.	12	
	8	Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности.	6	
	9	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных. Контроль качества и безопасности.	18	
	10	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности.	12	

	11	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности.	12	
	12	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности.	12	
	13	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности.	18	
	14	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности.	18	
	15	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных заварных тортов. Контроль качества и безопасности.	6	
	16	Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности.	12	
	Дифференцированный зачет		0	
ВСЕГО			252	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика профессионального модуля «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на предприятиях общественного питания.

Реализация программы практики предполагает наличие:

Организации, участвующие в проведении практики, предоставляют рабочие места практикантам, обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации. Практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование:

- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Весы настольные электронные
- Кофемолка
- Машина кухонная универсальная УKM
- Слайсер гастрономический
- Плита индукционная
- Планетарный миксер
- Соковыжималка для овощей и, фруктов и ягод
- Миксер
- Холодильники
- Морозильная камера
- Овоскоп

- Шкаф расстоичный
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Жарочный шкаф
- Столы производственный
- Стол кондитерский
- Мясорубка электрическая
- Блендер

Инвентарь:

- набор разделочных досок
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тляпка;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые;
- посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники/дополнительная литература:

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2017.
3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2017.
4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2017.

Интернет- ресурсы:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в

них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

16.Режим доступа

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

2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. Режим доступа:

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа:

<http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:

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

5. eda-server.ru

6. <http://www.ru>

7. Сайт academia-moscow.ru

8. Сайт book.ru

4.3. Общие требования к организации практики

Производственная практика (по профессии) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля.

Практическая подготовка осуществляется на предприятиях и организациях, соответствующих профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. При прохождении производственной практики устанавливается продолжительность рабочего времени 36 часов в неделю.

4.4. Кадровое обеспечение практики

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии: - положительного аттестационного листа по практике от руководителя практики предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций; - наличия положительной характеристики с предприятия на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; - полноты и своевременности представления дневника практики и отчета.

Результаты обучения (освоенные ПК и ОК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; -Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны	<i>Экспертная оценка результатов самостоятельной работы обучающихся. Решение ситуационных задач Заполнение дневника по практике; выполнение отчета.</i>

	труда, техники безопасности.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ 	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i>
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ 	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника; Отчет по производственной практике.</i>
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. 	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i>
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных	-выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при</i>

и тортов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ 	<i>выполнении работ на различных этапах производственной практики; Заполнение дневника Отчет по производственной практике.</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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>Составлять план действия.</p> <p>Определять 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>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> -участие в профессиональных конкурсах; -собеседование с наставниками на предприятиях; - заполнение дневника по практике; -отчет по практике; - отзыв руководителя производственной практики; <p>Деференцированные зачеты по производственной практике.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении работ производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> -участие в профессиональных конкурсах; -собеседование с наставниками на предприятиях; - заполнение дневника по практике; -отчет по практике; - отзыв руководителя

		производственной практики; Деференцированные зачеты по производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	. Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Сохранения и укрепления здоровья по средствам использования средств физической культуры; Поддержания уровня физической подготовленности для успешной реализации производственной	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>

необходимого уровня физической подготовленности.	деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении вида работ на производственной практике</i>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	<i>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике</i>

Одной из форм контроля результатов практики является дневник практики, который ведется обучающимся в процессе прохождения практики. Студенту выдается характеристика об освоении профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, аттестационный лист. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Кумертауский горный колледж

ОТЧЕТ
по производственной практике

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

Студент _____. Группы _____

Профессия 43.01.09.

Повар, кондитер

Утверждено руководителем
от ГАПОУ КГК _____

Подпись

Утверждено руководителем
от предприятия _____

Подпись

2020 г.

Отчет по производственной практике

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1 Характеристика

2 Основная часть

2.1 Правила личной гигиены

2.2 Перечень выполненных работ программы производственной практики

2.3 Индивидуальное практическое задание

2.4 Технологические карты

3 Организация рабочего места

3.1 Организация работы цеха

4 Охрана труда и требования техники безопасности при выполнении работ на производственной практике

4.1 Техника безопасности в цехе

Заключение

Используемая литература

Приложения (фотоотчет)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

производственной практики ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

С «__» _____ по «__» _____ 20__ года

Студент группы _____ профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(ФИО студента)

Виды работ выполняемые на производственной практике:

1. Инструктаж по технике безопасности на предприятии Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.
2. Организовать рабочее место. Выбрать рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
3. Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходных материалов.
4. Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходных материалов.
5. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
6. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
7. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.
8. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.
9. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.
10. Приготовление и оформление изделий из слоеного дрожжевого теста.
11. Приготовление и оформление изделий из слоеного дрожжевого теста.
12. Приготовление и оформление пирогов и пирожков с различными фаршами.
13. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.
14. Приготовление и оформление пирогов и пирожков с различными фаршами.
15. Приготовление хлеба различного ассортимента.
16. Приготовление хлеба различного ассортимента.
17. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки.
18. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки.
19. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная

мастика, карамель, шоколад, посыпки.
20. Приготовление крема: сливочного, белкового, заварного.
21. Приготовление крема: сливочного, белкового, заварного.
22. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.
23. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.
24. Приготовление и оформление кексов.
25. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных.
26. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных.
27. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных.
28. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных пирожных.
29. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных пирожных.
30. Приготовление и оформление сложных заварных и крошковых пирожных.
31. Приготовление и оформление сложных заварных и крошковых пирожных.
32. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных пирожных.
33. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных пирожных.
34. Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.
35. Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.
36. Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.
37. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных тортов.
38. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных тортов.
39. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных тортов.
40. Приготовление и оформление сложных заварных тортов.
41. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов.
42. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов.

Дата выдачи _____ 20__ г

Срок окончания практики _____ 20__ г

Руководитель практики от ГАПОУ КГК _____ / _____ /

Руководитель практики от организации _____ / _____ /

Аттестационный лист
по производственной практике ПМ 05. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента)

 ФИО обучающегося
 обучающегося группы _____ курса _____ по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Место прохождения практики (организация), наименование, юридический адрес: _____

_____ успешно прошел (а) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

в объеме 252 часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Виды работ	Объем работ (час)	Оценка
1. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	
2. Организовать рабочее место. Выбрать рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	
3. Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходные материалов.	12	
4. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12	
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий	18	
6. Отработка практических навыков приготовления и оформления изделий из слоеного дрожжевого теста. Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.	12	
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	18	

8. Отработка практических навыков приготовления хлеба различного ассортимента. Контроль качества и безопасности хлеба различного ассортимента	12	
9. Отработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки. Контроль качества и безопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	18	
10. Отработка практических навыков приготовления крема: сливочного, белкового, заварного. Контроль качества и безопасности.	12	
11. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности.	12	
12. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности.	6	
13. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных. Контроль качества и безопасности.	18	
14. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности.	12	
15. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности.	12	
16. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности.	12	
17. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности.	18	
18. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности.	18	
19. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных заварных тортов. Контроль качества и безопасности.	6	
20. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности.	12	

Уровень освоения обучающимися профессиональных компетенций	
Профессиональные компетенции	Отметка об освоении (освоил/не освоил)

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.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (с указанием освоенных компетенций и выполненных работ):

Дата: « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики
от предприятия _____

ФИО

должность

подпись

Руководитель практики
от ГАПОУ КГК _____

ФИО

должность

подпись

ИТОГИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка производственной практики _____

Заключение о работе студента за период производственной практики
(профессиональные навыки, охват работы, качество работы, активность,
дисциплина) _____

Руководитель производственной практики от предприятия

МП _____
(Подпись) (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОТ КОЛЛЕДЖА

Заключение руководителя практики от колледжа _____

Оценка _____

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

« ____ » _____ 20 ____ г.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение

Кумертауский горный колледж

РАБОЧИЙ ДНЕВНИК
по производственной практике

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

Студента _____
Фамилия, имя, отчество

Курс, группа

Срок практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики:

Зам. директора по учебно-производственной работе _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Описание выполняемой работы на рабочем месте	Затраченное время	Оценка/подпись руководителя практики от предприятия
	1. Инструктаж по технике безопасности на предприятии. Ознакомиться с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	
	2. Организовать рабочее место. Выбрать рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	
	3. Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходных материалов.	6	
	4. Проверять наличие, заказа (составлять заявки) на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Принять по количеству и качеству продукты, расходных материалов.	6	
	5. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
	6. Организовать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
	7. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	6	
	8. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	6	
	9. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	6	
	10. Приготовление и оформление изделий из слоеного дрожжевого теста.	6	
	11. Приготовление и оформление изделий из слоеного дрожжевого теста.	6	
	12. Приготовление и оформление пирогов и пирожков с различными фаршами.	6	
	13. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.	6	
	14. Приготовление и оформление пирогов и пирожков с различными фаршами.	6	
	15. Приготовление хлеба различного ассортимента.	6	
	16. Приготовление хлеба различного ассортимента.	6	

	17. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки.	6	
	18. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки.	6	
	19. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, марципан, сахарная мастика, карамель, шоколад, посыпки.	6	
	20. Приготовление крема: сливочного, белкового, заварного.	6	
	21. Приготовление крема: сливочного, белкового, заварного.	6	
	22. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	6	
	23. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	6	
	24. Приготовление и оформление кексов.	6	
	25. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных.	6	
	26. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных.	6	
	27. Приготовление и оформление сложных бисквитных пирожных.	6	
	28. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных пирожных.	6	
	29. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных пирожных.	6	
	30. Приготовление и оформление сложных заварных и крошковых пирожных.	6	
	31. Приготовление и оформление сложных заварных и крошковых пирожных.	6	
	32. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных пирожных.	6	
	33. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных пирожных.	6	
	34. Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.	6	
	35. Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.	6	
	36. Приготовление и оформление сложных бисквитных тортов.	6	
	37. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных тортов.	6	
	38. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных тортов.	6	
	39. Приготовление и оформление сложных песочных и слоеных тортов.	6	
	40. Приготовление и оформление сложных заварных тортов.	6	
	41. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов.	6	
	42. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно – ореховых, миндальных тортов.	6	

ПАМЯТКА

Для студентов, находящихся на производственной практике:

1. До выхода на практику:

1. Выяснить — кто является руководителем производственной практики, подписать договор;
2. Знать даты начала и окончания производственной практики;
3. Получить дневник, задание, график консультаций;
4. Получить инструкции по организации и проведению практики.

2. По прибытии на место практики:

1. Явиться в отдел кадров предприятия по месту практики и оформить соответствующие документы (приказ на прохождение П/П)
2. Пройти инструктажи по технике безопасности;
3. Явиться к руководителю практики от предприятия, ознакомить его с программой практики, индивидуальным заданием и дневником, уточнить план-задание в соответствии с условием работы на данном предприятии;
4. Установить с руководителем конкретные рабочие места, составить календарный план и приступить к работе.

3. Во время прохождения практики:

1. Строго соблюдать существующие правила распорядка предприятия;
2. Бережно относиться к расходованию материалов, энергоресурсов;
3. В период работы заполнять дневник и собирать материал для выполнения индивидуального задания;
4. Необходимо регулярно посещать консультации, проводимые руководителем практики в колледже;

4. По окончании практики:

1. Студент обязан предоставить дневник о выполнении им программы производственной практики руководителю от предприятия и получить от него заключение, отзыв о работе на практике (характеристику, аттестационный лист);
2. Сдать руководителю практики от колледжа дневник и защитить отчет по ПП;

Перечень отчетных документов:

1. Договор о прохождении практики;
2. Приказ, оформленный на предприятии;
3. Аттестационный лист;
4. Отчет по практике;
5. Дневник по практике и характеристика студента;
6. Приложение к отчету (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий).