

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова»

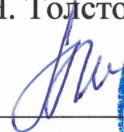
СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
АО «Судостроительный завод  
имени Е.Б. Бутомы»

  
Т.А. Вышковская  
«    » 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «КТТ» им.  
В.Н. Толстова

  
А.Н. Лапина  
«28» 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

Рабочая программа **производственной практики** по профессиональному модулю **ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

**Разработчики:**

Баркалова Л.А. - преподаватель

Шабатина И.А. - преподаватель

Жарких Г.И. - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель  Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ имени В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	14
3. Условия реализации программы производственной практики	22
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	25
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики	28

## 1. ПАСПОРТ 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 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

<b>ПК 5.2.</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.3.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.4.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 5.5.</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.2.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>

### 1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
ЛР 15	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
ЛР 18	Сохраняющий и уважающий природные богатства Республики Крым, способствующий их разумному потреблению
ЛР 19	Использующий высокий национально-культурный, исторический и духовный потенциал Республики Крым
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

### 1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

**Всего – 144 часа**

**в том числе в форме практической подготовки – 144 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Количество часов на освоение программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	<b>Раздел 1.</b> Выполнение работ по подготовки рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	8	8
	<b>Раздел 2.</b> Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	36	36
	<b>Раздел 3.</b> Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	21	21
	<b>Раздел 4.</b> Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	43	43
	<b>Раздел 5.</b> Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	29	29
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7	7

## 2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
<b>ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>	<b>Виды работ</b>	<b>144</b>
<b>Раздел 1.</b> <b>Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>4</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация рабочего места.</b>	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	4
<b>Раздел 2.</b> <b>Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>30</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка кондитерского сырья к производству. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов, желе. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок. Требование к качеству. Сроки хранения	2

	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из кандира, украшения из фруктово-рисовальной массы. Требование к качеству. Сроки хранения	3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сливочного крема «Шарлот», «Гляссе», «Новый» и их производные. Украшения из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белкового крема (сырцового, заварного). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения	3
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление заварного крема. Требования к качеству. Сроки хранения.	2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление крема сметанного, творожного, крема из сыра. Приготовление крема из сливок. Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения.	2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление ганаша. Требование к качеству. Применение, Сроки хранения.	3
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление украшения из шоколада. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшений из карамели (изомальта) Приготовление украшения из помады. Требование к качеству. Сроки хранения.	2
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мучных посыпок, ореховой посыпки, сахаристой посыпки, штрейзеля. Требование к качеству. Сроки хранения	3
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление марципана, украшений из него. Приготовление мастики и украшений из нее. Требование к качеству. Сроки хранения	2
<b>Раздел 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>		<b>27</b>

<p><b>Тема 3.1</b></p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление из него булочек «Ванильная», «Дорожная», булочка с маком, булочка «Синабон». Приготовление булочки «Школьная» Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление из него булочек «Домашняя», «Бриош», ватрушка с творогом. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>2 2</p>
	<p>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и выпечка пшеничного хлеба. Приготовление и выпечка формового хлеба. Приготовление и выпечка багетов. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>2</p>
	<p>3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление из него закрытых и полукрытых пирогов. Приготовление дрожжевого сдобного опарного теста: приготовление пирогов открытых. Требования к качеству. Сроки хранения.</p>	<p>2</p>
	<p>4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста безопарным способом, пирожков печеных с различными начинками. Приготовление кулебяк, расстегаев. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>2</p>
	<p>5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кексов. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>3</p>
	<p>6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление ромовой бабы. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>2</p>
	<p>7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пирожков жареных с различными начинками. Приготовление беляшей. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>2</p>
	<p>8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хвороста, пончиков. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>3</p>
	<p>9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чебуреков, янтыков. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>2</p>
	<p>10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пиццы. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>2</p>
	<p>11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения</p>	<p>3</p>
<p><b>Раздел 4.</b></p> <p><b>Выполнение работ по изготовлению, творческого</b></p>		

оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		26
<p><b>Тема 4.1</b></p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него: приготовление блинов и оладий. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него: блинчики, пирога блинчатого. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные с различными фаршами, печенье с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения	4
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	3
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста заварным и сырцовым способом и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста и изделий из него печенье нарезное, печенье «Листочки», «Звездочка». Требование к качеству. Сроки хранения	2
	7 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста и изделий из него кекс «Столичный», кекс «Чайный». Требование к качеству. Сроки хранения.	2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит основной холодный, бисквит основной с подогревом. Требование к качеству. Сроки хранения.	2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пресного слоеного без дрожжевого теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	3

	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белково-воздушного, миндального теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	2
<b>Раздел 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>		<b>50</b>
<b>Тема 5.1.</b>  Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Бисквитное со сливочным кремом», «Пирожное бисквитное фруктово-желейное» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных с белковым кремом. Подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Буше, глазированное с кремом»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных, «Корзиночка с кремом», «Зебра»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление слоёных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных	2
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление заварных пирожных «Эклер», «Шу»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	3
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.	

Приготовление и оформление крошковых пирожных «Картошка обсыпная»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	2
8. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление воздушных пирожных «Ракушки», «Лотос»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	4
9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов «Детский», «Подарочный» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	3
10. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление.	2
11. Приготовление и оформление слоёного торта «Наполеон»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	3
12. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых тортов «Ёжик»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, оформление.	2
13. Приготовление и оформление воздушных тортов, «Полёт», «Графские развалины» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание полуфабрикатов, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	3
14. Приготовление и оформление торта «Медовик», «Молочная девочка» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	4
15. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление фигурных тортов: «Цыплята», «Мишка» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	2
16. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление бисквитно - фруктовых пирожных «Песочно-яблочное». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	2
17. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление тортов с желе и фруктами: подготовка основных и отделочных	

	полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, оформление поверхности фруктами и желе, обмазка, нарезание. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	3
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	4
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление торта «Слива»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	3
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>7</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПМ. 05 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключаются договора на организацию и проведение практической подготовки;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практической подготовки;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ГБПОУ РК «КТТ им. В. Н. Толстова» и сотрудники организации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются

студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики при реализации программы ПМ. 05**

- |                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| - взбивальная машина;    | - венчики;                       |
| - тестомесильная машина; | - ложки;                         |
| - жарочный шкаф;         | - ножи экономной очистки овощей; |
| - гастроемкости;         |                                  |

- холодильный шкаф;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер;
- весы;
- рабочие столы;
- стол рабочий
- весы настольные;
- разделочные доски «К.Ц.»;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;

- кастрюли; -сотейники;
- сковороды;
- сито;
- сито конусообразное; -выемки;
- формы;
- палетты;
- скребки;
  
- трафареты
- кисти
- кондитерские мешки
- насадки

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

пироги с капустой, расстегаи с рисом и грибами, хлеб багет, пицца, плюшка Московская  
пирожки с мясом, сосиска в тесте, булочка с корицей, пирожки с яблоками  
пирожки с капустой, булочка с орешками «Фантазия»

Ватрушка, пирожки с рисом и яйцом, пицца Школьная, булочка с джемом  
сочник с творогом, кекс столичный, языки слоеные, кекс творожный  
хачапури, хачапури с сыром, профитроли, меренги, пирог с корицей,  
пирог бисквитный с яблоками, пирожные в ассортименте, торты в ассортименте

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016,-185с.: ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16] с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

##### Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94"Общественное питание. Термины и определения"

##### Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)
2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru). (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки выносок хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрация знаний в подготовке отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в хранении, порционировании на раздаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрация знаний в подготовке отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в хранении, порционировании на раздаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов при изготовлении, творческом оформлении, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>

<p>Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе  
ПП \_\_\_\_\_ (индекс, наименование) на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год  
по производственной практике ПП \_\_\_\_\_ (индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на  
заседании ~~цикло~~ методической комиссии \_\_\_\_\_

«\_\_» 20\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_).

Председатель цикловой методической комиссии \_\_\_\_\_ Ф.И.О.