

к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 211-од от 23 мая 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по

ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии
(16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)

РАССМОТРЕНО

г.о. Электросталь, 2023 г.

ПЦК профессионального
цикла по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело
Протокол №
« ___ » мая 2023г. г.
_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа учебной и производственной практик по профессиональному модулю
**ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии
(16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)**

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 211-од от 23 мая 2023 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

Содержание

1. Паспорт программы практики
2. Результаты освоения программы практики
3. Структура и содержание практики
4. Условия реализации программы практики
5. Контроль и оценка результатов практики
6. Аттестация по итогам практики

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии (16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское делов части освоения дополнительных профессиональных компетенций:

Доп. ПК: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения:

Выпускник должен:

иметь практический опыт:

выполнения работ по производству дрожжей;
хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
сушки сухарных изделий;
выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;
отбраковки изделий; укладки готовой продукции;
упаковки готовой продукции вручную;
упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

уметь:

размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные п\ф на листы, платки, в формы;

смазывать и отделять поверхности п\ф; контролировать качество окончательной расстойки п\ф; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность п\ф после окончательной расстойки к выпечке; загружать п\ф в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду

знать:

производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары из закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования. методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий; требования к качеству готовой продукции;
требования к упаковке и маркировке изделий;
правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
возможные неисправности и способы их выявления

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.07 и ПП.07 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь, 16675 Повар

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 составляет:
Учебная практика –180 часа
Производственная практика - 72 часа
Всего 252 часов

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и графиком учебного процесса. Практика проводится на 2 курсе в 3-4 семестрах.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

2. Результаты освоения программы практики УП.07 и ПП.07

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.07 является овладение обучающимися Доп.ПК и общими (ОК) компетенциями: ОК.01-ОК.11

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта: Профессиональный стандарт 33.014 "Пекарь", утвержден Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года № 914н

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта(одного или нескольких)	Уровень квалификации
16472 Пекарь	33.014 Пекарь	4-ый

Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта¹ с учетом терминологии:

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
Обобщенная трудовая функция	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Трудовая функция А/01.3 (уровень квалификации 3 разряд)	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
Трудовое действие	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

¹ При необходимости – с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии (специальности).

<p align="center">Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»</p>	<p align="center">Программа профессионального обучения</p>
<p>Умение</p>	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p>
<p>Знания</p>	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции</p>
<p>Трудовая функция А/02.3 (уровень квалификации 3 разряд) «Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря »</p>	<p>Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>
<p>Трудовое действие</p>	<p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p>
<p>Умение</p>	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>
<p>Знание</p>	<p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении</p>

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
	<p>хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p>
<p><i>Обобщенная трудовая функция</i></p>	<p>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>
<p>Трудовая функция В/01.4 (уровень квалификации 4-4 разряд) «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»</p>	<p>Составление рецептурных хлебобулочных изделий</p>
<p>Трудовое действие</p>	<p>Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p>
<p>Умение</p>	<p>Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p>
<p>Знание</p>	<p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p>
<p>Трудовая функция В/02.4 (уровень квалификации 4-4 разряд) «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»</p>	<p>Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>
<p>Трудовое действие</p>	<p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p>

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
	Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
Умение	<p>Применять приемы смешанной закваски</p> <p>Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p>
Знание	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Способы организации питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p>
Трудовая функция С/03.4 (уровень квалификации 4-4 разряд) «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Формовка хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
Умение	<p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p>

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
Знание	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции температуры воды для замеса
Трудовая функция С/04.4 (уровень квалификации 4-4 разряд) «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Выпечка хлебобулочных изделий
Трудовое действие	Выпечка несдобных хлебобулочных изделий Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения
Умение	Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
Знание	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
Трудовая функция С/05.4 (уровень квалификации 4-4 разряд) «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Профессиональный стандарт 16472 «Пекарь»	Программа профессионального обучения
<p>Трудовое действие</p>	<p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу</p>
<p>Умение</p>	<p>Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию</p>
<p>Знания</p>	<p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.07 и ПП.07

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала практические работы обучающихся	Количество часов
ПМ07. Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	УП.07 по ПМ.07	180
	1. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья. Замес теста безопасным путем. Деление теста. Приготовление Школьной булочки.	6
	2. Замес теста. Приготовление плюшки Московской	6
	3. Приготовление капустного фарша. Приготовление пирожков.	6
	4. Приготовление картофельного фарша. Приготовление пирожков.	6
	5. Приготовление рыбного фарша. Приготовление расстегаев.	6
	6. Приготовление ватрушки с творогом.	6
	7. Приготовление кулебяки с мясным фаршем.	6
	8. Замес теста опарным путем. Приготовление оладий.	6
	9. Приготовление блинов.	6
	10. Приготовление блинчиков и лапши домашней.	6
	11. Приготовление пирога закрытого.	6
	12. Приготовление пирога полузакрытого.	6
	13. Приготовление пирога открытого.	6
	14. Приготовление пирогов Киш.	6
	15. Приготовление закусочных пирогов.	6
	16. Приготовление национальных (осетинских) пирогов.	6
	17. Проверочная работа. Тема: Технология приготовления блинов	6
1. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья. Приготовление пончиков.	6	

	2. Приготовление хвороста.	6
	3. Приготовление рулета из дрожжевого теста с изюмом.	6
	4. Приготовление булочки с маком из дрожжевого теста. Приготовление глазури.	6
	5. Приготовление пиццы.	6
	6. Приготовление изделий из сдобного теста.	6
	7. Приготовление хлеба из ржаной муки.	6
	8. Приготовление хлеба из пшеничной муки.	6
	9. Приготовление хлеба из обойной муки.	6
	10. Приготовление хлеба из пшеничной-ржаной муки.	6
	11. Приготовление хлеба заварным путем.	6
	12. Приготовление нарезного батона.	6
	13. Приготовление багета.	6
	14. Приготовление хлебобулочных изделий.	6
	15. Приготовление хлеба с оттяжками.	6
	16. Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий, каравая	6
	17. Зачет. Тема: Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6
	Итого часов УП.07 по ПМ.07	180

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
	ПП.07 по ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь 4 семестр	72
Тема 07.01	Инструктаж по охране труда и технике безопасности Прием и подготовка сырья к производству;	7,2

Тема 07.02	Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям.	7,2
Тема 07. 03	Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок; Оценка качества опары, закваски.	7,2
Тема 07.04	Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования.	7,2
Тема 07.05	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании.	7,2
Тема 07.06	Определение готовности теста в процессе созревания различными методами. Ознакомление с разделкой теста.	7,2
Тема 07.07	Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Укладка и упаковка готовой продукции.	7,2
Тема 07.08	Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям; Освоение работ в пекарном отделении.	7,2
Тема 07.09	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	7,2
Тема 07.10	Дифференцированный зачет Замес дрожжевого теста и выпечка изделий из дрожжевого теста. Контроль качества выполненных работ.	7,2
	Итого часов ПП.07 по ПМ.07	72
	Всего часов УП.07 и ПП.07 по ПМ.07	252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.07 и ПП.07

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и технического оснащения и организации рабочих мест:

- электромеханическое оборудование (миксеры),
- тепловое оборудование (плиты электрические),
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Посадочные места для обучающихся, муляжи блюд, компьютер, презентации по темам, плакаты, схемы, натуральные образцы, учебники.

Оборудование учебного кулинарного цеха: рабочие места по количеству обучающихся; технологическое оборудование; наборы инструментов; приспособления, инвентарь, посуда, тара; заготовки, шаблоны, формы.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и 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.

4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Кондитерский цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты,	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для

	блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.
--	--	---

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2021, (509 стр.)
2. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2020- (396 стр.)
3. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2020г. – 202 с.

Дополнительные источники:

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;

Электронные ресурсы:

1. Самородова И.П. ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, 2017
2. Соколова Е. И. ЭУМК сетевая: Приготовление блюд из овощей и грибов, 2017
3. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
4. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

- www.cooksmeal.ru/chefs/
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися

заданий, проектов, практических проверочных работ.

6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.07

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет с оценкой. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета с оценкой) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение «Дневник по практике»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ. 07 Выполнение работ по рабочей
профессии «Пекарь»

Студент(ка) _____, группа _____
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: преподаватель _____
Фамилия, И.О.

Руководитель практики : _____
Фамилия, И.О.

М.П.

г. о. Электросталь, 20__ г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ПМ .07 Выполнение работ
по рабочей профессии «Пекарь», «Повар»

Студента (ки) группы _____
(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения практики:

Период прохождения практики:

с « » мая по « » июня 20__ года

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____ Подпись: _____

М.П
г. Электросталь, 20__ г.

**Перечень документов,
находящихся в отчете студента(ки)**

№ п/п	Наименование документа	
1.	План-задание на практику	
2.	Характеристика	
3.	Отчет о выполнении заданий практики	
4.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
5.	Дневник по практике	
6.	Заключение о выполнении пробной квалификационной работы	