



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.08 Освоение профессий рабочего12901 Кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

1.1 Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения квалификаций: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой специальности, профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- подготовки, уборки рабочего места;
 - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
 - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

2.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

ПМ.08	Освоение профессий рабочего12901 Кондитер	248
МДК.08.01	Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии "Кондитер"	132
УП.08.01	Учебная практика	36
ПП.08.01	Производственная практика	72
	Консультации	0
	Экзамен по модулю	8

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП (ППССЗ, ППКРС) СПО по основным видам деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии Кондитер

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
-----	---

ПК 8.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и
ПК 8.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3	ПМ. 08 Освоение профессий рабочего 12901 Кондитер МДК.08.01 Практическая подготовка к выполнению отдельных трудовых функций по профессии "Кондитер"	72 (12)	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом..	Тема 1.1. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий (сдоба выборгская, булочка детская домашняя, рогалик) Тема 1.2. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий Тема 1.3. Приготовление мучных кулинарных изделий (пирожки, расстегаи) Тема 1.4. Приготовление мучных кулинарных изделий (пироги, ватрушки, кулебяки) Тема 1.5. Приготовление песочного теста и простых изделий из него Тема 1.6. Приготовление песочного теста и простых изделий из него Тема 1.7. Приготовление бисквитного теста и изделий из него Тема 1.8. Приготовление бисквитного теста и изделий из него Тема 1.9. Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него Тема 1.10. Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него Тема 1.11. Приготовление заварного теста и изделий из него Тема 1.12. Приготовление заварного теста и изделий из него Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 2 4
Итого					72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие лаборатории

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инструменты и приспособления:

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), таяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2020.-III, 8 с

6. Анфимова Н.А Кулинария учебник рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования Москва Издательский центр «Академия» 2023.

7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2023.- 544с.

8. С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина Кулинарная характеристика блюд учебник рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования 7-е издание, стереотипное Москва Издательский центр «Академия» 2023

Дополнительные источники:

1. Шитякова Т.Ю, Качурина Т.А., Сопачёва Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018
3. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018
5. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы практикум рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018
6. Е.И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018
7. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018
8. Г.П. Семичева Приготовление и оформление холодных блюд и закусок рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2017
8. Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова Приготовление супов и соусов рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ ФИРО) в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018
10. С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина Кулинарная характеристика блюд учебник рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт

развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования 7-е издание, стереотипное Москва Издательский центр «Академия» 2017

11. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места учебник рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018

13. М.В. Епмфанова Товароведение продовольственных товаров учебник для студентов среднего профессионального образования Москва Издательский центр «Академия» 2018

14. Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» Москва Издательский центр «Академия» 2018

15. И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта учебник рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБОУ ФИРО) в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» Москва Издательский центр «Академия» 2018

23. Л.В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности учебник допущено экспертным советом по профессиональному образованию в качестве учебника для использования в учебном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы начального профессионального образования Москва Издательский центр «Академия» 2017

24. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены учебник рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования Москва Издательский центр «Академия» 2018

25. В.М. Калинина Охрана труда в организациях питания учебник рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» Москва Издательский центр «Академия» 2018

26. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

27. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

28. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

29. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

30. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

31. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
32. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
33. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
34. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
35. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01.– М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
36. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
37. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
38. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
39. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
40. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
41. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
33. 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»]. – Режим доступа

Интернет-ресурсы: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>; <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://ww.pitportal.ru/>

Электронные издания (ресурсы):

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020 г. № 213-ФЗ].

5.2.2 Дополнительные источники:

2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 3: холодные блюда и закуски. – М: Издательский центр: Академия, 2020 – 160с

6. Результаты освоения программы производственной практики (преддипломной)

Результатом освоения программы производственной практики (преддипломной) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам деятельности: Выполнение работ по профессии кондитер

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК.03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа