Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
Забайкальский институт предпринимательства

Подписано
цифровой
подписью:
Ишина Людмила
Анатольевна
Дата: 2025.07.10
11:04:33 +09'00'

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной
и воспитательной работе
_____ Т.С. Аверячкина
« 28 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

ПМ 07.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 "КОНДИТЕР"

по специальности
среднего профессионального образования

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Чита
2025

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02 «Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"»» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

РАЗРАБОТЧИК: О.С.Корякина, преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

РЕЦЕНЗЕНТ: О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент старший преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02 «Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"»» утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания, протокол от 28 мая 2025 г. № 9.

Заведующий кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания Е.М. Попова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики

Целью производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

Задачами производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба;
– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
– актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Способ проведения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер":* на предприятии общественного питания.

Форма проведения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер":*

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО после освоения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	*Знать:* актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач ;-порядок оценки результатов решения задач профессиональной

	деятельности; *Уметь:*. распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	*Знать:* номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;- формат оформления результатов поиска информации; *Уметь:* определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	*Знать:* правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; *Уметь:* понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
Профессиональные компетенции	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	*Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы

	инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; *Уметь:* оценивать наличие ресурсов; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

	Иметь практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	*Знать:* ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; -температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; *Уметь:* оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

	-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; -доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; -контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Знать:* ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	-ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; *Уметь:* оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства,

	требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; *Иметь практический опыт:* организации и ведении

	процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Знать:* ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; *Уметь:* оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор,

	комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать

	выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Знать:* ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; *Уметь:* оценивать наличие, подбирать в соответствии

	с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий

	вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	*Знать:* наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; -правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества

	сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; *Уметь:* подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; -комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; *Иметь практический опыт:* разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 3 курсе на 5 семестре, заочной формы – на 4 курсе в течение 3-х недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 4 курсе на 7 семестре, заочной формы – на 5 курсе в течение 3 недель.

Производственная практики проводится в предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием, укомплектованных высококвалифицированными специалистами.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость производственной практики

Продолжительность производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 3 недели.

2.2. Содержание этапов прохождения производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике
1	Подготови-тельный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики.
2	Основной этап (*практическая подготовка)*	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
		Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
		Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
3	Этап подготовки отчета	Оформление отчета, написание выводов и заключения.

2.3. Наименование разделов практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание разделов практики	Объем часов
1	2	3

Раздел модуля 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.		**18**
МДК. 07.02. Выполнение работ по профессии кондитер		**63**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.	**Содержание**	**9**
	Классификация, характеристика сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий требования СанПиН. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав сырья хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий. Охрана труда и техника безопасности..	
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способам.	**Содержание**	**9**
	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3. Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству.калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству.	**Содержание**	**9**
	Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	
Тема 1.4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него	**Содержание**	**9**
	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	
Тема 1.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста	**Содержание**	**9**
	Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	

полуфабриката и изделий из него		
Тема 1.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушноорехового полуфабриката и изделий из него	**Содержание** Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него . Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	**9**
Тема 1.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способам, оформление пряников, батончиков, коврижек	**Содержание** Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. Ассортимент ,виды классификации, основные показатели печенья и пряничных изделий, способы разделки и оформления.	**9**
Раздел модуля 2. .Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		**15**
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии кондитер		**45**
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов	**Содержание** Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Технология приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, крак Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	**9**

	изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 2.2. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.	**Содержание**	**9**
	Классификация и ассортимент тортов и пирожных. 2 Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами..	
Тема 2.3 Технология приготовление и оформление муссовых, бисквитных песочных тортов	**Содержание**	**9**
	Технология приготовление и оформление бисквитных, муссовых песочных тортов	
Тема 2.4 Технология приготовление и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов	**Содержание**	**9**
	Технология приготовление и оформление слоеных, воздушных, воздушнооореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов .	
Тема 2.5 Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов	**Содержание**	**9**
	Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов .	

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении производственной практики

При направлении на производственную практику по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 5);
- задание на учебную практику (приложение 4).

Обязательным компонентом отчета по производственной практики является Дневник.

ДНЕВНИК. Дневник является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя и печатью предприятия.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ. Лист составляется по форме Приложения 3. Аттестационный лист заверяется: подписью руководителя от университета; подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики) и печатью предприятия.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ. Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от университета перед началом практики. Индивидуальное задание оформляется по форме Приложения 4. Индивидуальное задание на производственную практику заверяется подписью руководителя от университета и подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики).

Формой отчетности по практике является отчет.

Образец ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА отчета представлен в приложении 1.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ представлена в приложении 2.

По окончании производственной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об производственную практику;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на производственную практику (приложение 4);
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении производственной практики

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет в сброшюрованном виде. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной практикантом работе в период практики в соответствии с рабочими графиками (планами) проведения практики обучающихся и индивидуальными заданиями.

Объем отчета - 20-25 страниц (без приложений), сброшюрованных в порядке, соответствующем структуре с титульным листом (прил. 1). Отчет оформляют на бумаге формата А4. Шрифт Times New Roman, размер 14 пт, через 1,5 интервала. Поля: левое - 2,5 см, правое - 1 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2,5 см. Номера страниц в правом верхнем углу. Заголовки разделов набирают жирными заглавными буквами, подразделы жирными строчными, по центру строки.

Таблицы и рисунки (чертежи, графики, схемы) нумеруются с привязкой к номеру подраздела, например: «Таблица 2.1» или «Рис. 3.5». Номера и названия рисунков размещаются под ними, с красной строки. Например: «Рис. 3.1. График выхода на работу поваров горячего цеха». Слово «Таблица 1.1» располагается над таблицей, в правом углу, название таблицы - строкой ниже, по центру строки.

На каждом приложении вверху справа должен быть указан его номер, например: «Приложение 1». Приложения нумеруются и подшиваются к отчету в порядке их упоминания в тексте. Пример оформления ссылки на приложение в отчете: «Меню предприятия представлено в прил. 7».

При представлении отчета о прохождении производственную практику основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

– подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);

– титульный лист Отчета о прохождении производственную практику (приложение1);

– аттестационный лист по производственной практики (приложение2);

– характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики;

– задание на производственную практику;

– (приложение3);

– дневник прохождения практики;

– содержание;

– введение;

– основная часть Отчета о прохождении производственной практики;

– заключение;

– список использованных источников;

– приложения.

– Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственную практику, при этом номер страницы не проставляется.

– Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной практики, на которой номер страницы проставляется.

– Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственную практику, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

– Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственную практику, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

– Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении производственную практику.

– Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождении учебной практики и подготовки Отчета о прохождении производственную практику.

В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

– В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть

включены в основную часть Отчета о прохождении производственную практику.

К ним могут относиться:

– таблицы вспомогательных цифровых данных;
– справочные данные;
– документы организации;
– фотографии;
– крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам производственной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течение недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного аттестационного листа по производственной практики руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;

– полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием по производственной практики.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

2. Технология функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.

В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/444264

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374 (дата обращения: 23.12.2019).

Дополнительная учебная литература

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/438611 (дата обращения: 23.12.2019).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1001262 (дата обращения: 23.12.2019)

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437778

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/429037

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znanium.com
- Электронная библиотека Юрайт: https://biblio-online.ru
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост» »: www.trmost.ru.

- Научная электронная библиотека: http://elibrary.ru
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : http://www.consultant.ru/
- Справочно-правовая система «Гарант»: http://www.internet.garant.ru/
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Сайт журнала «Гастроном»: www.gastronom.ru

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

4.2. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения производственной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики, осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по практике *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*

1. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
2. В чем измеряется сила желатина?
3. Какой пектин является термообратимым?
4. Для чего используют фризер?
5. Как называется процесс нагревания и охлаждения шоколада до определенной температуры?
6. Технология получение изделий путем продавливание материала через формующее отверстие.
7. Чем нельзя заменить винный камедь в рецептуре?
8. какое соотношение какао-масла к шоколаду в велюре из молочного шоколада?
9. Виды темперирования шоколада.
10. Что такое меланж?
11. Какао-порошок. Виды, жирность, применение.
12. Как рассчитать вес торта?
13. Процесс приготовления инвертного сиропа.
14. Виды меренги.
15. Виды шоколада
16. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
17. Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.
18. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.
19. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
20. Подготовка молока и молочных продуктов к производству.

21. Подготовка муки, сахара, крахмала и др. сыпучих продуктов к производству.
22. Подготовка жировых продуктов к производству.
23. Подготовка яичных продуктов к производству.
24. Подготовка фруктов, сухофруктов, орехов к производству.
25. Требования к сырью для производства.
26. Технология приготовления безопарного дрожжевого теста.
27. Технология приготовления опарного дрожжевого теста.
28. Технология приготовления сдобного пресного теста.
29. Технология приготовления слоеного теста.
30. Технология приготовления бисквитного теста.
31. Виды бисквитов.
32. Технология приготовления заварного теста.
33. Технология приготовления воздушного теста.
34. Технология приготовления миндального теста.
35. Технология приготовления сливочных кремов.
36. Технология приготовления белковых кремов.
37. Технология приготовления заварных кремов.
38. Технология кремов из полуфабрикатов промышленного производства.
39. Технология приготовления сиропов и помады.
40. Технология кондитерских посыпок и глазури.
41. Технология приготовления карамели.
42. Технология приготовления шоколада.
43. Технология приготовления сдобных булочек.
44. Технология приготовления зефира и мармелада.
45. Технология приготовления праздничного хлеба.
46. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
47. Технология приготовления чизкейков.
48. Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху.
49. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
50. Оборудование кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техники безопасности.
51. Контроль качества выпеченных полуфабрикатов.
52. Контроль качества теста.
53. Контроль качества отделочных полуфабрикатов
54. Какое тесто вы используете для приготовления шакер-чурека? В чем особенность его изготовления?
55. Какое масло используют для приготовления шакер-чурека? Как подготовить его к производству?
56. Какова последовательность приготовления шакер-чурека?
57. Какую форму и вес используют для его приготовления?
58. В каком соотношении берут масло и сахарную пудру при изготовлении теста?
59. Какое влияние оказывает время замеса и температура на качество теста?

60. Почему тесто получилось жидкое, печенье расплывчатое?
61. Что будет, если в тесто добавить, вместо яиц, яичные белки или яичные желтки?
62. Как подготовить кондитерские листы к производству?
63. Какое расстояние необходимо использовать при выпечке печенья?
64. Почему тесто получилось непластичное, при формовании крошится?
65. Какое влияние оказывает t выпечки на качество изделий?
66. Как приготовить сахарную пудру из сахарного песка и подготовить ее к производству?
67. Какие восточные изделия используют в кондитерском производстве?
68. Какие органолептические показатели качества имеет шакер-чурек?

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Обучающийся не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*

Место прохождения практики:_____
_____
(наименование организации (предприятия)

Обучающегося(ейся)_____ курса
_____
(Фамилия И.О.)
_____
(группа, шифр)
Руководитель практики_____
_____
(должность, ученое звание, ученая степень)
_____
(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты_____

Чита *20__*

Приложение 2

СТРУКТУРА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Дневник *(подшивается поверх отчета)*
Отчет, который включает:
Титульный лист отчета *(по форме **Приложения 1**)*
Аттестационный лист *(по форме **Приложения 3**)*
Индивидуальное задание на практику *(по форме **Приложения 4**)*
ОГЛАВЛЕНИЕ *(перечень разделов с указанием номеров страниц)*
ВВЕДЕНИЕ *(объект изучения, цель, задачи и вид практики)*

1. Общая характеристика предприятия
2. Классификация и ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
3. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
4. Адаптация, разработка рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
5. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ
ПРИЛОЖЕНИИ

Приложение 3

автономная некоммерческая образовательная организация

высшего образования Центросоюза Российской Федерации

Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)

«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на _____ курсе _____группы по специальности СПО

_____

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*

в объеме _____ часов с «____» _____ 20 ___ по «_____» _____ 20 ____ года

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по виду деятельности:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период

прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия .

Дополнительно об обучающемся сообщаем:_____

_____

Руководитель практики от организации _____ /_____

(подпись, заверенная печатью) (Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ /_____ _____

Приложение 4

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»»

Сибирский университет потребительской кооперации (СибУПК)

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: *ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ*

По профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*

Специальность СПО: *45.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Выдано обучающемуся _____ курса_____ группы

_____
(Ф.И.О.)

_____
(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «___» _____20 ___ по «____» _____20 ____года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:
1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику

	Виды учебной работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики.	1
Основной этап	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	5
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	5
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	5
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	33

	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	24
	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	10
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	7
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	7
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	7
Этап подготовки отчета	Оформление отчета, написание выводов и заключения	4
	Всего	108

Задание выдано
Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ___ года _____
(подпись)

Задание получено
Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата«_____»_____ 20 ___года _____
(подпись)

Приложение 5

автономная некоммерческая образовательная организация

высшего образования Центросоюза Российской Федерации

«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

ИНСТРУКЦИЯ

по технике безопасности и правилам поведения при прохождении производственной практики по профессиональному модулю

ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"

студентами СПО СибУПК в организации

Работники предприятия допускаются к работе только после прохождения инструктажа.
Перед началом работы: Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
Привести в порядок рабочее место, не загораживать проходы.
Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
При осмотре оборудования проверьте;
а) правильность сборки;
б) надёжность крепления машин;
в) наличие и исправность заземления;
г) исправность пускорегулирующего устройства;
д) наличие и исправность ограждения.
Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.
Во время работы:
Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении «выключено».
Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин. Не ставить в духовку противни не соответствующие размерам духовки.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата «_____» _____20 ___ года _____
(подпись)