Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еденкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол №1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ».

2026г

Программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565,

приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта «Повар», 33.011 утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015г., регистрационный №40270

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчики:
Ахметзянова З.Ф. мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»».

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»». и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Результатом освоения производственной практики является освоение общих компетенций (ОК) и личностными результатами (ЛР):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2 Результатом освоения производственной практики является освоение производственных компетенций (ПК):

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 7	«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»».
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида

	сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
Уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
Знать	-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; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных

	мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)
Всего часов: 180

2. Структура и содержание производственной практики.

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей.	Количество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики по профилю специальности.	Количество часов по темам.	Виды работ.	Содержание учебных занятий учебной практики.	Уровень освоения.
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	**ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»».**	180 часов	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	6	Ознакомление с предприятием. Техника безопасности на ПОП. Организовывать подготовку оборудования, инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики. - Проведение собрания студентов; - Выдача индивидуальных заданий и путевок на практику. - Прохождение вводного инструктажа по ТБ и охране труда. - Структура организации (предприятия), цели, задачи, сфера профессиональной деятельности. - Ознакомление с базой практики, организацией производства по приготовлению кулинарной продукции.	2,0
ПК 7.2.			Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически	Приготовление бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых	

					оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки при приготовлении бульонов, отваров и супов.	супов разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. - правильность выполнения операций приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента.	
				12	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки при приготовлении заправочных, пюреобразных, молочных супов	Приготовление заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного	

					разнообразного ассортимента.	ассортимента. Правильность выполнения операций приготовления заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента.	
				12	Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента Актуальные направления при приготовлении блюд.	Приготовление горячих блюд и гарниров, каш из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц, Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц. - правильность выполнения операций приготовления горячих блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий,	

						творога, яиц. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд гарниров и каш из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц. Способы минимизации отходов.	
				18	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленной массы, и морепродуктов.	Приготовление горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленной массы, и морепродуктов. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленной массы, и морепродуктов. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленной массы, и морепродуктов. правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленной массы, и морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ при	

						приготовлении горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленной массы, и морепродуктов. Способы минимизации отходов.	
				18	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из мяса говядины, свинины, баранины.	Приготовление горячих вторых блюд из мяса говядины, свинины, баранины. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Способы минимизации отходов.	
				18	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых	Приготовление горячих вторых блюд из птицы, дичи и кролика. Полный анализ технологического процесса	

					блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из птицы, дичи и кролика.	приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Способы минимизации отходов.	
				6	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из субпродуктов .	Приготовление горячих вторых блюд из субпродуктов. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из субпродуктов. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из субпродуктов. Правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из субпродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении	

						горячих блюд из субпродуктов. Способы минимизации отходов.	
ПК 7.3			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки при приготовлении и творческом оформлении и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. - правильность выполнения операций приготовления бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении бутербродов, канапе разнообразного ассортимента.	
				6	Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных	Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок	

					блюд и закусок разнообразного ассортимента Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. правильность выполнения операций приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов.	
				6	Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически	Приготовление горячих закусок разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих закусок разнообразного ассортимента.Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих закусок разнообразного ассортимента.	

					оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента.	правильность выполнения операций приготовления горячих закусок разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов.	
ПК 7.4			Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления простых блюд и напитков.	Приготовление простых блюд и напитков. Полный анализ технологического процесса приготовления простых блюд и напитков. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления простых блюд и напитков. - правильность выполнения операций приготовления простых блюд и напитков. Варианты подбора пряностей при приготовлении простых блюд и напитков. Способы минимизации отходов.	
				6	Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков. Полный анализ технологического процесса приготовления сладких	

					подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	блюд, десертов, напитков . Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. - правильность выполнения операций приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков. Способы минимизации отходов.	
ПК 7.5.				12	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать	Приготовление мучных блюд и простых изделий из теста. Полный анализ технологического процесса приготовления мучных блюд и простых изделий из теста. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления мучных	

					решения по организации процессов подготовки и приготовления мучных блюд и простых изделий разнообразного ассортимента.	блюд и простых изделий из теста. - правильность выполнения операций приготовления мучных блюд и простых изделий из теста. Варианты подбора пряностей при приготовлении мучных блюд и простых изделий из теста. Способы минимизации отходов.	
				6	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления отделочных полуфабрикатов.	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада. Полный анализ технологического процесса приготовления простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада. - правильность выполнения операций приготовления простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада.	
				12	Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при	Приготовление кондитерских изделий разнообразного	

					приготовлении кондитерских изделий. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых кондитерских изделий. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - правильность выполнения операций приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов.	
ПК. 7.6			Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	12		Приготовление дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из них. Полный анализ технологического процесса приготовления дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из них. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления дрожжевого опарного,	

						безопарного теста и изделий из них. - правильность выполнения операций приготовления дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из них.	
				12		Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. Полный анализ технологического процесса приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. - правильность выполнения операций приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. Дифференцированный зачет.	
			Всего часов: 180				

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»;
лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»;
«Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»;
спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»;
библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
актового зала.
Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:
- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:
тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирочная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
- слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;

– кухонная посуда и инвентарь.
– микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – 5 издание, стер.- М.: Академия, 2018,
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – 9 изд., - М.: Академия, 2019,
3. Качурина Т.А. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2019,
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2018.
5. Шатун Л.Г. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, - 5 издание, стер., - М.: Академия, 2019,
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие под ред. В.П. Андросова, - 2 изд.. стер.- М.: Академия, 2019,
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум, - 4 издание, переработанное и дополненное, - М.: Академия, 2019.

Интернет – источники:

1. eda-server.ru 2. http://www.ru 3. My-rezept.ru 4. koolinar.ru 5. www.gastronom.ru
6. Gotovim.ru 7. Cooking-book.ru 8. kuking.net 9. kulina.ru

Основные источники для преподавателей:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273- ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
3. Профессиональный стандарт « Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.

- Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных. -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; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы	-фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции

	для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	

деятельности	- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать при чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на	

профессиональной документацией государственном иностранном языках	известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Самоанализ знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий		

профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		