

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

Утверждена приказом руководителя  
образовательной организации  
№ 168-од от 01 июля 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**по**  
**ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии**  
**(16675 ПОВАР, 16472 ПЕКАРЬ)**

г.о. Электросталь, 2021 г.

РАССМОТРЕНО  
ПЦК профессионального  
цикла по специальности  
43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело  
Протокол №  
« \_\_\_ » июня 2021 г.  
\_\_\_\_\_ /Савельева А.В./

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

разработана на основе:

1. В соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565;
2. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм: от 28.06.2021 № 01
3. Учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 168-од от 01 июля 2021 года.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Ганиева Майя Евгеньевна

## Содержание

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

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1. Область применения программы

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

*Доп. ПК:* Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

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

Выпускник должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

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

**знать:**

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

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

### **1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП**

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

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики**

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

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

### **1.5. Место прохождения практики**

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

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

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

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

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

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

*Требования к планируемым результатам освоения программы формулируются на основании квалификационных требований и требований профессионального стандарта<sup>1</sup> с учетом терминологии:*

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

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

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



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

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

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

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

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

#### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

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

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

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

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

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

Оборудование лаборатории и технического оснащения и организации рабочих мест:

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

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

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

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

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



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

## 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Основные источники:

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

### Дополнительные источники:

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

### Электронные ресурсы:

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

### Интернет-ресурсы:

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

## 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- образование не ниже среднего специального по профессии;

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

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

### Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

### Мастера:

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

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

заданий, проектов, практических проверочных работ.

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

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

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

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

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

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

*Приложение «Дневник по практике»*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области  
«Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК  
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ. 07** Выполнение работ по рабочей  
профессии «Пекарь»

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

Куратор практики: преподаватель \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О.

Руководитель практики : \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О.

М.П.

г. о. Электросталь, 20\_\_ г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

ОТЧЕТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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

Студента (ки) группы \_\_\_\_\_  
(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Период прохождения практики:

с « » мая по « » июня 20\_\_ года

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_

(Фамилия, И.О.)

Оценка \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

М.П

г. Электросталь, 20\_\_ г.

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

---

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