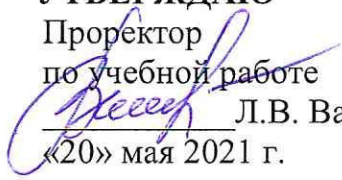




автономная некоммерческая образовательная организация  
высшего образования Центросоюза Российской Федерации  
«Сибирский университет потребительской кооперации»

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор  
по учебной работе

  
Л.В. Ватлина  
«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
(по профилю специальности)

по профессиональному модулю  
**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**  
по программе базовой подготовки

по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск  
2021

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

### СОСТАВИТЕЛИ:

Н.Г. Неборская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

### РЕЦЕНЗЕНТ:

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

### СОГЛАСОВАНО

Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

 Е.А. СОЛОМИНА

2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании  
"Кейтеринг Анны Сидевич"


Виде-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

 А.Б. СИДЕВИЧ

2021 г.

Начальник отдела практической подготовки  
и содействия трудоустройству

 С.С. ДЕЙКИНА

« 20 » 2021 г.

Рабочая учебная программа производственной практики (по профилю специальности) рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания

  
С.Ю. Глебова

# РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

## 1.1. Цель и задачи практики

Целью производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания.*

Задачами производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* являются:

- расширение, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении междисциплинарного курса (МДК) *Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* на основе изучения деятельности конкретной организации;
- закрепление первоначального практического опыта и приобретение самостоятельного опыта профессиональной деятельности в условиях трудового коллектива;
- приобщение к работе в трудовом коллективе;
- развитие профессионального мышления;
- отбор необходимого материала для выполнения индивидуального задания и составления Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- освоение студентами с производственными процессами в мучном и кондитерском цехах и на раздаче;
- освоение технологии производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативной и технической документации, регламентирующей качество сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в кондитерском (мучном) цехе;
- закрепление правил техники безопасности, пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04. Организация процесса приготовления и*

*приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обучающийся должен:*

*иметь практический опыт:*

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического 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:*

- органолептические 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 хранения 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 хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

## 1.2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид практики** – производственная (по профилю специальности) практика.

**Форма** проведения производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04. *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:*

концентрированно – путем выделения в графике учебного процесса 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: формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
Общие компетенции	
<b>ОК 01.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.	<i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.
<b>ОК 02.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и

	производственной практике.
<b>ОК 03.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК 04.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.
<b>ОК 05.</b> Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.
<b>ОК 06.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.
<b>ОК 07.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада	<i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.
<b>ОК 08.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.
<b>ОК 09.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных	<i>Знать:</i> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления

<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ассортимент, организации технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря, контроля качества;  <i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество;  <i>Иметь практический опыт:</i> приготовления и оформления, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><i>Знать:</i> основы ассортимента мучных кондитерских изделий и тортов, организации технологического процесса, использование различных технологий, оформления и отделки; оборудования и инвентаря; контроля качества;  <i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и тортов; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество;  <i>Иметь практический опыт:</i> приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и тортов, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..</p>	<p><i>Знать:</i> ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий, организации технологического процесса их приготовления; использования оборудования и инвентаря, безопасной работы, контроля качества;  <i>Уметь:</i> организации рабочего места, приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; работы с инвентарем и оборудованием, контроля качества;  <i>Иметь практический опыт:</i> владеть характеристиками основных продуктов и дополнительных ингредиентов; навыки работы технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования; контроля качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><i>Знать:</i> основы разработки ассортимента отделочных полуфабрикатов;  <i>Уметь:</i> организовывать технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов;  <i>Иметь практический опыт:</i> владеть навыками нахождения организационных решений по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов, контроля качества и безопасности отделочных</p>



## **1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Производственная (по профилю специальности) практика реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*.

## **1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

Производственная (по профилю специальности) практика по профессиональному модулю *ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы- на 2 курсе в 4 семестре, заочной формы- на 3 курсе в течении 4 недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы- на 3 курсе в 6 семестре, заочной формы- на 4 курсе в течении 4 недель.

Производственная (по профилю специальности) практика проходит в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на основе договоров, заключенных между университетом и организацией на проведение производственной (по профилю специальности) практики.

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иные подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики.

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Трудоемкость производственной (по профилю специальности) практики**

Продолжительность производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* по специальности 19.02.10. *Технология продукции общественного питания* 4 недели.

## 2.2. Содержание этапов прохождения производственной (по профилю специальности) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. Определение цели, задач производственной практики, получение.
2	Кондитерский (мучной) цех (практическая подготовка)	Производство сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Производство и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов
		Производство мелкоштучных кондитерских изделий.
		Производство сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3	Работа на раздаче (практическая подготовка)	Реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4	Этап подготовки отчета	Описание, обобщение, подготовка информации для отчета, оформление и защита отчета

## 2.3. Наименование раздела практики

### 2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество блюд, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- анализ ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и используемых на предприятии;
- оценку качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии (виды контроля);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правил по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками кондитерского (мучного) цеха и предприятия.

### **2.3.2. Работа в кондитерском (мучном) цехе**

За период работы в кондитерском (мучном) цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их количество с течение смены;
- технологические линии;
- организацию рабочих мест пекарей и кондитеров;
- санитарное состояние цеха и рабочих мест;
- дать рекомендации по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда.

### **2.3.3. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии**

В данном разделе студент анализирует:

- виды контроля качества сырья хлебобулочных, мучных кондитерских изделий осуществляемых на различных участках производственного процесса, кто отвечает за контроль продукции;
- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

## **РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

### **3.1. Формы документов и отчетности о прохождении производственной (по профилю специальности) практики**

При направлении на производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на производственную (по профилю специальности) практику (приложение 1).

В период прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающимся ведется дневник прохождения практики. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические,

аудио-, фото-, видео- материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

По результатам прохождения производственной (по профилю специальности) практики обучающийся обязан предоставить на кафедру:

- отчет о прохождении производственной (по профилю специальности) практики;
- аттестационный лист по производственной (по профилю специальности) практике;
- характеристику обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- дневник прохождения практики.

### **3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики.**

При представлении Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики (приложение 2);
- аттестационный лист по производственной (по профилю специальности) практики (приложение 3);
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики;
- задание на производственную (по профилю специальности) практику (приложение 1);
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) ;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственной(по профилю специальности) практики, 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 производственной(по профилю специальности)практики, указание организации, на базе которой проходила производственная(по профилю специальности) практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

При прохождении производственной практики на базе предприятия общественного питания основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1.Общая характеристика предприятия

2. Работа кондитерского (мучного) цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент.

3. Организация контроля качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии.

4. Заключение

Список использованных источников

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

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождении практики и подготовки Отчета о прохождении практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем производственной 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 практики. 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 (по профилю специальности) практики**

Аттестация по итогам производственной (по профилю специальности) практики проводится в течении недели после окончания практики.

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

- положительного аттестационного листа по производственной (по профилю специальности) практике 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 производственной (по профилю специальности) практики в соответствии с заданием на производственную (по профилю специальности) практику.

## **РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (по профилю специальности) практики**

#### **Основная учебная литература**

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студентов учреждений СПО / Бурчакова Ирина Юрьевна С. В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 237с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.377-379. - ISBN 978-5-4468-7301-2.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва :

ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

#### **Дополнительная учебная литература**

4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
7. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1214822>.
8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
9. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.

### **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: [www.znanium.com](http://www.znanium.com)
- Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»: [www.trmost.ru](http://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>
- Портал нормативно-технической документации: <http://www.pntdoc.ru>.
- Ресторановедъ. Все о современном ресторанном бизнесе:  
[www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)
- Портал Госстандарта РФ: <http://russgost.ru>
- Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>,  
<http://mega.km.ru/Kitchen/>
- Журнал «Гастроном»: <http://gastronom.ru/>
- Журнал «Ресторанные ведомости» : <http://www.restoved.ru/>
- Журнал «Питание и общество»: <http://pressa.ru/izdanie/18901>
- Кулинарный поединок: <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>
- Кулинарный портал: <http://www.kulina.ru/>
- Сайт кулинарных рецептов с фото - рецепты салатов, тортов, кулинария: [www.Kulina.Ru](http://www.Kulina.Ru) -
- Информационный портал «Весь общепит России»: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
- Информационный портал пишевик: [www.mppnik.ru](http://www.mppnik.ru)



#### **4.2. Образовательные и другие технологии, используемые на производственной (преддипломной) практике**

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант
Самостоятельная работа	Microsoft Office 365, Microsoft Windows, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint Справочно-правовая система Консультант плюс, Справочно-правовая система Гарант

#### **4.3. Материально-техническое обеспечение производственной (по профилю специальности) 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 СРЕДСТВА**

#### **5.1 Текущий контроль**

Текущий контроль оценивает ход прохождения производственной (по профилю специальности) 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 производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

## 5.2.Оценочные средства для текущего контроля

Примерные темы индивидуального задания:

1. Составить наряд-заказ на ассортимент сдобных булочных изделий, применяемых на предприятии базы практики.
2. Составить производственную программу кондитерского и мучного цеха на предприятии базы практики.
3. Произвести расчет мощности кондитерского и мучного цеха на предприятии базы практики.
4. Описать ассортимент и технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на предприятии базы практики.
5. Описать ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству и сроки хранения на предприятии базы практики.
6. Описать ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству.
7. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий, способы украшения тортов и пирожных на предприятии базы практики.
8. Описать ассортимент и характеристику изделий, используемых для приема (банкет – чая, кофе- брейк, фуршета) на предприятии базы практики.
9. Описать организацию выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
10. Описать ассортимент и технологический процесс приготовления бисквитов на предприятии базы практики.
11. Описать ассортимент и технологический процесс пирогов и пирожков на предприятии базы практики.
12. Описать кондитерские изделия пониженной калорийности на предприятии базы практики.
13. Описать современные технологии приготовления мучных и сахаристых кондитерских изделий на предприятии базы практики.
14. Описать разновидность украшений из сахарных мастик, маршмеллоу и марципана на предприятии базы практики.
15. Использование отделочных полуфабрикатов из кандурина, помады и глазури на предприятии базы практики.
16. Национальные кондитерские изделия народов мира на предприятии базы практики.
17. Описать современные технологии декорирования кондитерских изделий на предприятии базы практики.
18. Описать современные упаковочные материалы для кондитерских изделий на предприятии базы практики.

### **5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:**

«отлично» - заслуживает студент, обнаруживший знания учебного материала от достаточных до всесторонних и глубоких, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и дополнительную литературу. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, выполнено индивидуальное задание, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы;

«хорошо» - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные знания учебного материала, умеющий в целом хорошо выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу и частично знакомый с дополнительной литературой. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, выполнено индивидуальное задание, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы;

«удовлетворительно» - заслуживает обучающийся, обнаруживший частичные знания учебного материала, умеющий выполнять часть задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета. В частности, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод;

«неудовлетворительно» - заслуживает обучающийся, не усвоивший значительную часть программного материала практики, не ответивший на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы, не выполнивший индивидуальное задание.

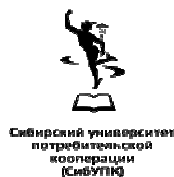
## **РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом

профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



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

**ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Вид практики *ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)*

По профессиональному модулю: *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

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 работ (перечень заданий) на практике	Количество часов на выполнение задания
1	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики. Определение цели, задач производственной практики, получение.	2
2	Производство сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	30
3	Производство и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	30
4	Производство мелкоштучных кондитерских изделий.	30
5	Производство сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	30
6	Работа на раздаче	16
7	Этап подготовки отчета	6
	Всего	144

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание согласовано

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)



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

Кафедра технологии и организации общественного питания

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

По профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_ курса

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

\_\_\_\_\_  
(группа, шифр)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

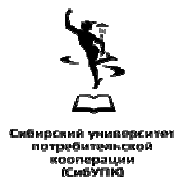
\_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание, ученая степень)

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Новосибирск 20\_\_



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

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе \_\_\_\_\_ группы по специальности СПО

\_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года  
в организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне закрепления первоначального практического опыта и приобретения самостоятельного 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
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
<b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	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.*

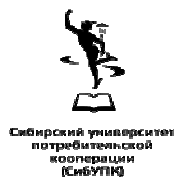
**Дополнительно об обучающемся сообщаем:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_  
(подпись, заверенная печатью)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики



**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 (по профилю специальности) практики  
по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
студентами СПО СибУПК в организации**

1. Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убри под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук. Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.
2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.
3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверь: А) исправность оборудования  
Б) наличие, исправность ограждений  
В) наличие и исправность заземления  
Г) исправность арматуры

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:**

1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
2. Работая на мясорубках пользуйся деревянным пестиком, а не проталкивай мясо руками.
3. При работе на овощерезках, шинковальных машинах пользуйся деревянным пестиком.
4. При пользовании сменными механизмами универсального привода насадку и крепление их производи при выключенном электродвигателе.
5. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.
6. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
7. Выемку рыбы из ванны производи проволочным черпаком.
8. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно, без рывков.
9. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.
10. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.
11. При жарке котлет, пирожков и других полуфабрикатов клади их в кипящий жир с наклоном от себя, не допуская попадания воды в кипящий жир.
12. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.
13. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.
14. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей – 20 кг.
15. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

**ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:**

Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.

Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

С инструкцией ознакомлен

Обучающийся \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)