

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дел**  
код и наименования специальности

2024 г

Рассмотрено и согласована методической комиссии общепрофессионального и профессионального циклов  
Протокол № 1 от « 29 » августа 2024 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии

Ю.С. Круподер

Заместитель директора по УТР

Л. Н. Иванченко



Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |         |
|---|---------|
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....                    | стр. 4  |
| 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ .....                          | стр.7   |
| 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ... ..... | стр.10  |
| 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....                | стр. 17 |
| 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br>ПРАКТИКИ          | стр. 21 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ**

## **1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы.**

Программа преддипломной практики является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики используется в образовательном процессе

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанными видами деятельности, студент в ходе данного вида практики должен приобрести:

#### **практический опыт:**

**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности

#### **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

- разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;
- разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

#### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

### **1.3. Количество часов на производственную практику:**

Всего 72 часа.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Результатом преддипломной практики является освоение общих компетенций (ОК).

| <b>Код</b> | <b>Наименование результатов практики</b>   |
|------------|--|
| ОК 1       | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  |
| ОК 2       | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОК 3       | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.             |
| ОК 4       | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОК 5       | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6       | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 7       | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  |
| ОК 8       | Использовать средства физической культуры для сохранения укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК9        | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК10       | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках  |
| ОК11       | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

Профессиональных компетенций (ПК)

| Код  | Наименование результатов практики  |
|--|--|
| <b>По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> |  |
| ПК 1.1   | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| ПК 1.2   | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.   |
| ПК 1.3.  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.   |
| ПК 1.4.  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   |
| ПК 2.1   | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 2.2   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  |
| ПК 2.3   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.   |
| ПК 2.4   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 2.6   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |
| ПК 2.7   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                  |
| ПК 2.8   | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                  |
| ПК 3.1   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   |
| ПК 3.2   | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  |
| ПК 3.3   | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.   |



|         |  |
|---------|--|
| ПК 3.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                      |
| ПК 3.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания    |
| ПК 3.7  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           |
| ПК 4.1  | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 4.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             |
| ПК 4.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                              |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                             |
| ПК 4.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                               |
| ПК 4.6  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
| ПК 5.1  | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.                     |
| ПК 5.2  | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   |
| ПК 5.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      |
| ПК 5.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                     |
| ПК 5.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                               |
| ПК 5.6  | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                      |

|         |  |
|---------|--|
| ПК 6.1  | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                          |
| ПК 6.2  | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями   |
| ПК 6.3  | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.  |
| ПК 6.4  | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.   |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.   |
|         | <b>По профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>   |
| ПК 1.1  | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 1.2  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                      |
| ПК 1.3  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  |
| ПК 1.4  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  |
| ПК 2.1  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.4  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                       |
| ПК 2.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                              |
| ПК 2.7  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                         |
| ПК 2.8  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                  |
| ПК 3.1  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                            |
| ПК 3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  |

|        |  |
|--------|--|
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

| <b>Коды профессиональных компетенций</b>   | <b>Наименование профессиональных модулей</b> | <b>Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)</b> | <b>Сроки проведения</b>         |
|--|--|---|---------------------------------|
| 43.02.15<br>ПК 1.1-1.4<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.7<br>ПК 4.1-4.6<br>ПК 5.1-5.6<br>ПК 6.1-6.5<br>43.01.09<br>ПК 1.1-1.3<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5 | Преддипломная практика                       | 72 часа   | В соответствии с учебным планом |

#### 3.2 Содержание преддипломной практики

| Наименование профессионального модуля | Наименование ПК   | Виды работ   | Объем часов |
|---------------------------------------|---|--|-------------|
| <b>Преддипломная практика</b>         | ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов, мясного и рыбного сырья, домашней птицы, дичи, кролика для сложных блюд.   | 8           |
|                                       |   | 2. Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, мясного и рыбного сырья, домашней птицы, дичи, кролика, для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов.   |             |
|                                       | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 3. Разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, холодных соусов. |             |
|                                       | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления,  | 4. Разработка ассортимента сложных горячих супов и соусов. Организация   |             |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | технологического процесса приготовления сложных горячих супов и соусов. Приготовление сложных горячих супов и соусов. Сервировка и оформление сложных горячих супов и соусов. Контроль безопасности готовых сложных горячих супов и соусов   |  |
|  | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 5. Разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы, птицы. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы, птицы. Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы, птицы. Сервировка и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы, птицы. Контроль безопасности готовых сложных горячих блюд. |  |
|  | ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с   | 6. Разработка ассортимента сложных сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий, пирожных, тортов. Организация технологического процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба,   |  |

|  |   |  |    |
|--|---|--|----|
|  | учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | мелкоштучных кондитерских изделий, пирожных, тортов.   |    |
|  |   | 7. Оформление и отделка сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Контроль качества безопасности сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий, пирожных, тортов. |    |
|  | ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала       | 8. Расчёт выхода продукции в ассортименте. Ведение табеля учета рабочего времени работников.   |    |
|  |   | 9. Организация рабочих мест в производственных помещениях. Организация работы коллектива исполнителей.   |    |
|  |   | 10. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.  |    |
|  | Всего   |  | 72 |

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- положение о преддипломной практике;
- программа преддипломной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- инструкционно-техническая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий) .

По результатам практики студент должен составить отчёт. Отчёт должен быть представлен в печатном варианте (на бумаге), должен содержать приложения, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении практики и дневник, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчёт по практике.

#### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,



2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2022).
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительные источники

- . Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. - Майкоп : Адыгея, 2004. - 463 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984. - 503 с.
3. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.
4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. - ДеЛи принт, 2005. - 116 с.
5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий. - ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + ( Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной Организации (учреждения) и организации.**

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара.

Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов ( в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

#### **4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по

профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов. Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев со студентами ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных

занятий, самостоятельного выполнения студентами индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения преддипломной практики, в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Результаты освоения профессиональных компетенций

| <b>Результаты практики</b>   | <b>Формы (в каких видах работ</b>   |
|--|---|
| <b>1</b>   | <b>2</b>  |
| ПДП. Производственная практика (преддипломная)<br>По теме дипломной работы | Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, на основе знакомства с опытом работы конкретного предприятия (организации) в области технологии приготовления всех видов сложной кулинарной и кондитерской продукции;<br>Применение в процессе преддипломной практики приобретенных общих и профессиональных компетенций;<br>Сбор, обобщение, анализ материалов для выполнения дипломной работы и выводы, предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении); |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026