


Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель ООО «ТС КОМАНДОР»

 С.В.Мяньзель

24.11.2025 г.



Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

 Менжитский Р.А.

24.11.2025 г.

Рабочая программа производственной практики

«ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС СПО

повар,
кондитер

Канск, 2025 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом №1565 от 09.12.2016 г., Минобрнауки РФ.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Разработчики:

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории

Мельникова Т.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики.....	5
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь:** (далее рабочая программа) – является вариативной частью образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В рамках освоения данного профессионального модуля студенты осваивают профессию 16472 Пекарь (Приказ Министерства просвещения РФ от 14 июля 2023 г N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»):

Код	Профессиональные компетенции
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки, бараночные и плетеные изделия
ПК 8.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

1.2. Цели и задачи производственной практики модуля – требования к результатам освоения производственной практики модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления и оформления хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебным и хлебобулочным изделиям;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебным и хлебобулочным изделиям;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебным и хлебобулочным изделиям;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебным и хлебобулочным изделиям;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебным и хлебобулочным изделиям;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебным и хлебобулочным изделиям;
- правила хранения и требования к качеству хлебным и хлебобулочным изделиям;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь и соответствующие ему общие компетенции и личностные результаты:

2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки, бараночные и плетеные изделия

ПК 8.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
---------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Производственная практика	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: профессия 16472 Пекарь		108
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба- 42 часа	Содержание Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него изучение возможных видов дефектов теста, причин их возникновения и мер предупреждения. Работа с нормативно – технологической документации.	42
Раздел модуля 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформление пряников, коврижек, бараночных	Содержание Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами Приготовление пряничного теста и изделий из него. Технология приготовления пресного сдобного и песочного теста и изделий из него. подбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;	30
Раздел модуля 3	Содержание	30

Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных хлебобулочных изделий -	Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда, санитарным требованиям, в соответствии с инструкциями и регламентами Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление плетеных хлебобулочных изделий	
	Экзамен квалификационный (6 ч.)	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров между организацией и техникумом.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2024.
2. Ледовских Н.А. Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд: учебник.- М.: Академия, 2021.
3. Анфимова Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» Ч 4: учебное пособие.- М.: Академия, 2024.

Электронно-образовательные ресурсы

1. Комплект программно-учебных модулей по компетенции "Поварское дело", "Кондитерское дело", "Хлебопечение"

Дополнительная литература:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.- М.: Академия, 2017.
3. Кузнецова Н.И., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: Академия, 2017.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на учебно-производственных предприятиях питания Красноярского края.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: преподаватели должны постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года. Образование преподавателя – среднее/высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается оценкой освоенных студентами общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Результаты оценки оформляются в виде аттестационного листа по производственной практике, в котором указаны виды, объем работ и качество их выполнения.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none"> -Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, -Взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
ПК 8.2. Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки, бараночные и плетеные изделия	<ul style="list-style-type: none"> -Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; -Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; -Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 	<ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

<p>ПК 8.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - Ведение расчетов с потребителями; - Оценить наличие ресурсов; составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных изделий сложного ассортимента по количеству качеству, в соответствии с заказом; - Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Хранение отделочных полуфабрикатов 	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> — оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; — адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; — точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; — адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>

	деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; - осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; – отсутствие негативных отзывов со стороны коллег и руководства. 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> – - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p>	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; - демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках 	<p>Наблюдение и оценка в процессе производственной практики, характеристика от руководителя организации</p>