Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:35:25
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

Москва

Рабочая программа практики: производственной практики. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Рабочая программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Ответственный рецензент: В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД»

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкин

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Производственная практика является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт по:

-организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- осуществлению приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;
- осуществление разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

В результате освоения программы производственной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом 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.

1.2.2. В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Вид деятельности – ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
ПК 5.4	
иметь практический опыт	Контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
уметь	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
знать	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.4	
иметь практический опыт	приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции

уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
знать	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.4	
иметь практический опыт	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
знать	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы производственной практики

Всего - 72 часа.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в седмом семестре. Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Код и наименование профессионального	Объём нагрузки, час	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
	модуля				
1	2	3	4	5	6
ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства 2. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	**Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Тема 1. 1. **О**тделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8

			3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 4. Разработка, изменение ассортимента, и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных	Тема 1.2. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	8

			категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

			5. Нормативнотехнологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования 6.Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур.	Тема 1.3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур.	8
			7. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера 8. Физикохимические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Раздел 2. Организация оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
			9.Проверка органолептически м способом	Тема 2.2 Технологический цикл приготовления,	8

			качества сырья. Определение пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Условия и сроки хранения сырья и готовой продукции. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
			10. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, нарядазаказа к качеству. Условия и сроки хранения	Тема 2.3. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	8

			11. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	**Раздел 3. Организация подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** Тема 3.1.	8

			инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

			12.Санитарногигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарногигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий 13.. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемос ти сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
			14. Изучение организацию и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и	Тема 3.3 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8

			производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.		
	Зачет с ой оценк				
	Всего				72

2.2.Тематический план и содержание производственной практики

Профессиональные модули и междисциплинарные курсы, темы	Содержание практики	Объем часов
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1. 1. **О**тделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства 2. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	8
Тема 1.2. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 4. Разработка, изменение ассортимента, и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8

Тема 1.3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур.	5. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования 6. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур.	8

Раздел 2. Организация оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	7. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера 8. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8
Тема 2.2 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	9. Проверка органолептическим способом качества сырья. Определение пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Условия и сроки хранения сырья и готовой продукции. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	8
Тема 2.3. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, нарядазаказа	10. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, нарядазаказа к качеству. Условия и сроки хранения	8
Раздел 3. Организация подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	11. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	8

Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий 13.. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	8
Тема 3.3 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	14. Изучение организацию и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.	8
	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.	
Итого:		72
Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на основе заключенных договоров с организациями деятельность которых соответствует профессиональным компетенциями.

Договоры о практической подготовке заключены со следующими организациями:

- _____

3.2. Перечень информационного обеспечения обучения

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

3.2.1. Основная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 9785-222-28642-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055 ЭБС

2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503- 644-0 3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — М.: КноРус, 2019. — 578 с. — URL: https://book.ru/book/931854 (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
4. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. —М.: ИНФРА-М, 2020. — 274 с. [Электронный ресурс]. — www.dx.doi.org/10.12737/21711. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1048321 (дата обращения: 28.01.2020).
5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: https://book.ru/book/934332 (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — М. : КноРус,2020. — 247 с. — URL: https://book.ru/book/934333 (дата обращения: 29.01.2020). — Текст :электронный.
7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 178 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374 (дата обращения: 29.01.2020).
8. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : / Т.К. Апет. –Минск : РИПО, 2016. – 351 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524 (дата обращения: 29.01.2020). – Текст :электронный.
9. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-наДону: Феникс, 2018. – 311 с. : . – Режим доступа: по подписке. – URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053 (дата обращения: 29.01.2020). – Текст: электронный.
10. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: практическое руководство / А. С. Ратушный,С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст: электронный. - URL:https://new.znanium.com/catalog/product/1081705 (дата обращения: 29.01.2020)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

- 1. http://biblioclub.ru ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;

- 3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
- 4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие /авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053 (дата обращения: 28.01.2020). – Текст :электронный.
2. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков иК°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1081705 (дата обращения: 28.01.2020)
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных лебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2017. — 250 с. —URL: https://book.ru/book/927508 (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2017. — 250 с. — URL: https://book.ru/book/927508 (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: https://book.ru/book/934332 (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
6. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1002071 (дата обращения: 29.01.2020)
7. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская ; Воронеж, 2016. – 185 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482027 (дата обращения: 29.01.2020). – Текст :электронный.
8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. – Ростовна-Дону : Феникс, 2018. – 213 с. : Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043 (дата обращения: 29.01.2020). – Текст :электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися технологических работ.

Результаты обучения (освоенные умения, знания и практический опыт в рамках вида деятельности)	Формы и методы контроля и оценки
Вид деятельности – ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформлени и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложно ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и фм обслуживания»	
Умения: **ПК 5.4.** проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Наблюдение за деятельностью обучающегося на производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по производственной практике.
Знания: **ПК 5.4** ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Практический опыт в: Контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

Умения: **ПК 5.5** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать выполнение санитарноэпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку	Наблюдение за деятельностью обучающегося на производственной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика,
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по производственной практике.
Знания: **ПК 5.5** ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Практический опыт в: приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции	
Умения: **ПК 5.6** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Наблюдение за деятельностью на обучающегося производственной практике. Анализ документов, подтверждающих

Знания: **ПК 5.6** ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	выполнение соответствующих работ (отчет о практике, характеристика, дневник прохождения практики). Зачет с оценкой в форме защиты отчета по производственной практике.
Практический опыт в: разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

ДОГОВОР
о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

Частное образовательное учреждение высшего образования «Московский университет имени А.С. Грибоедова» именуемый в дальнейшем «Организация», в лице ректора Семенова Александра Вячеславовича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, именуем__ в дальнейшем «Профильная организация», в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практики обучающихся Организации в Профильной организации в том числе в форме практической подготовки обучающихся (далее – практика).

1.2. Программа (программы) практики, количество обучающихся Организации, направляемых на практику в Профильную организацию, сроки организации практики согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 1).

1.3. Практика осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение 2).

2. Права и обязанности Сторон

2.1. **Организация обязана:**

2.1.1. не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практики представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, направляемых для прохождения практики;

2.1.2. назначить руководителя практики от Организации, который:

- обеспечивает организацию практики;

- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за проведение практики, за жизнь и здоровье обучающихся Организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов в Профильной организации;

2.1.3. при смене руководителя практики в двухдневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4. направить обучающихся в Профильную организацию для прохождения практики.

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. создать условия для прохождения практики, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2. назначить ответственное лицо, соответствующее требования Трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3. при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в двухдневный срок сообщить об этом Организации;

2.2.4. обеспечить безопасные условия прохождения практики обучающимися Организации выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5. проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при прохождении практики и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6 ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации;

2.2.7. провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8. предоставить обучающимся и руководителю практики от Организации возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение 2), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9. обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю практики от Организации.

2.3. Организация имеет право:

2.3.1. осуществлять контроль соответствия условий проведения практики требованиям настоящего Договора;

2.3.2. запрашивать информацию об организации практики, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2. в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период прохождения практики, режима конфиденциальности сообщить руководителю практики от Организации.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до « » 20 г.

4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

4.4. Неотъемлемой частью настоящего Договора являются следующие Приложения:
Приложение 1. Программа практики, количество обучающихся, сроки организации практики.
Приложение 2. Помещения для прохождения практики.

5. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Профильная организация:	**Университет:**
	ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»
_____ (полное наименование)	
Адрес:	Юридический адрес: 105066, г.Москва,
тел.	ул. Новая Басманная, д.35, стр.1
	Почтовый адрес: 111396, г. Москва,
	Зеленый проспект, 66А
_____	Банковские реквизиты:
_____	Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
	Р/сч:40703810138070100497
	К/сч:30101810400000000225
	БИК:044525225
	ИНН 7701042379, КПП 770101001
	ОГРН 1027739913640
	Ректор
	Гриб В.В.
_____ М.П.	_____ М.П.

Приложение 1
к Договору о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

№	Направление подготовки	Вид, тип практики	Сроки практики	Кол-во направляемых обучающихся	Место размещения Программы практики на официальном сайте Университета
1					
2					www.muiv...

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

Адрес:

тел.

_____

_____

М.П.

Университет:

ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Юридический адрес: 105066, г.Москва,

ул. Новая Басманная, д.35, стр.1

Почтовый адрес: 111396, г. Москва,

Зеленый проспект, 66А
Банковские реквизиты:
Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
Р/сч:40703810138070100497

К/сч:30101810400000000225
БИК:044525225
ИНН 7701042379, КПП 770101001
ОГРН 1027739913640
Ректор

Гриб В.В.

_____

М.П.

Приложение 2
к Договору о практической подготовке обучающихся
Частного образовательного учреждения высшего образования
«Московский университет имени А.С. Грибоедова»

г. Москва «___» _____ 202 г.

Перечень помещений
Профильной организации, в которых
будет осуществляться Практика

№	Наименование структурного подразделения	Адрес места нахождения
1		
2		
3		

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

Адрес:

тел.

_____

_____

М.П.

Университет:

ОЧОУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Юридический адрес: 105066, г.Москва,

ул. Новая Басманная, д.35, стр.1

Почтовый адрес: 111396, г. Москва,

Зеленый проспект, 66А
Банковские реквизиты:
Банк: ПАО Сбербанк г. Москва
Р/сч:40703810138070100497

К/сч:30101810400000000225
БИК:044525225
ИНН 7701042379, КПП 770101001
ОГРН 1027739913640
Ректор

Гриб В.В.

_____

М.П.