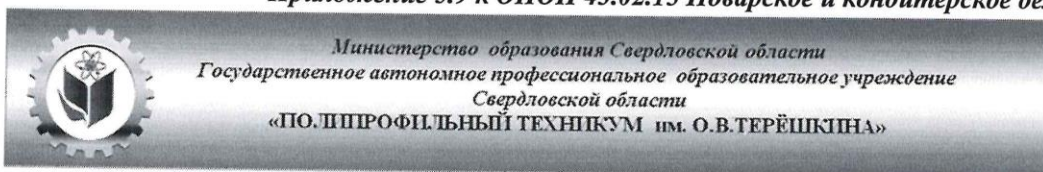


**Приложение 5.9 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



**Рассмотрено на МК:**

Протокол № 7 от 26.06.2025  
Председатель МК Жердева И.В.



**СОГЛАСОВАНО:**

Работодатель: ФГУП "Комбинат  
«Электрохимприбор»  
Представитель работодателя:  
начальник отдела общественного питания (900)  
О.А. Шабунина/  
«12» августа 2025 г.

**Согласовано:**  
Зам. директора по МТО и ПО:  
/И.Н.Ефремова/  
"12" августа 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

по программе подготовки  
специалистов среднего звена

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

очное отделение

г. Лесной  
2025 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:**

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 (с изменениями на 20 декабря 2022) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 июня 2025 г. N 495 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий» (Зарегистрировано в Минюсте России 28.07.2025 N 83082);
- Письма Минпросвещения России от 14.06.2024 N 05-1971 "О направлении рекомендаций" (вместе с "Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования");
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения входного, текущего контроля и итоговой аттестации.

**ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК:** ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчики: Макух Елена Викторовна преподаватель  
Фаттахова Светлана Анатольевна преподаватель

## Содержание

1	Паспорт программы преддипломной практики	стр. 4
2	Результаты освоения профессионального модуля	стр. 6
3	Структура и содержание преддипломной практики	стр. 7
4	Условие и реализация учебной преддипломной практики	стр.9
5	Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики	стр. 10

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии: 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"

в части освоения квалификаций:

специалист поварского и кондитерского дела

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

### **1.2. Цели и задачи преддипломной практики – требование к результатам освоения профессионального модуля.**

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

#### **Иметь практический опыт:**

- Планирования работы структурного подразделения (Бригады)
- Оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
- принятие управленческих решений;

#### **Уметь:**

- Рассчитывать выход продукции в ассортименте
- вести табель учета рабочего времени работников
- рассчитывать заработную плату
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации

- организовывать рабочие места в производственных помещениях
- организовывать работу коллектива исполнителей
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию
- оформлять документацию на различные операции с сырьем полуфабрикатами и готовой продукцией

**Знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды)
- основные приемы организации работы исполнителей
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/ команды
- дисциплинированные процедуры организации
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира
- формы документов, порядок их заполнения
- методику расчета выхода продукции
- порядок оформления табеля учета рабочего времени
- методику расчета заработной платы
- структуру издержек производства и пути снижения затрат
- методику расчета экономических показателей.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

### 2.1. Результаты освоения программы учебной и производственной практик.

Результатом освоения программы преддипломной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК0 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК0 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля 06 Организация работы структурного подразделения.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Преддипломная практика
ПК6.1. - 6.5	Вводная консультация. Выдача заданий на преддипломную практику	6	144
	Инструктаж по охране труда по ОТ, ТБ, ПБ, ПС. Изучение структуры предприятия	6	
	Изучение работы и организации предприятия по теме дипломного проекта	36	
	Дублирование работы руководителя среднего звена (технолога)	48	
	Изучение структуры и организации функциональных отделов предприятия	42	
	Обобщение материала. Оформление и сдача отчета, дневника по преддипломной практике	6	
	Всего:	144	144

#### 3.2. Содержание обучения по преддипломной практики.

Наименование разделов и тем преддипломной практики	Содержание материала преддипломной практики	Объем часов	Уровень освоения
<u>Раздел 1.</u> Вводная консультация. Выдача заданий на преддипломную практику		6	2,3
<u>Раздел 2.</u> Инструктаж по охране труда по ОТ, ТБ, ПБ, ПС. Изучение структуры предприятия	Получение разных видов инструктажей. Ознакомление с предприятием: тип и класс, месторасположение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защитой, с организационно правовой формой.	6	3
<u>Раздел 3.</u> Изучение работы и организации предприятия по теме дипломного проекта	Ознакомление с предприятием: состав складских, производственных, торговых, административных помещений, характер производства, наличие филиалов. Ознакомление с процессами производства на предприятии общественного питания, освоить технологию производства различных блюд и напитков кулинарных изделий.	36	3
<u>Раздел 4.</u> Дублирование	Изучение должностной инструкции заведующего производством и его заместителя, требованиями к	48	3

работы руководителя среднего звена (технолога)	этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Требования к производственному персоналу». Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности. Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке ТТК ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Составление плана меню (совместно с зав. производством), работа со сборником рецептов по определению норм закладки продуктов, отходов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документацией. Освоение навыков составления отчета о работе за день по форме, применяемой на предприятии.		
Раздел 5. Изучение структуры и организации функциональных отделов предприятия	Ознакомление со структурой производства, с организационно технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, их планировкой, устройством, оснащённостью, обслуживанием. Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства, участие в составлении производственной программы и ее реализации.	42	3
Раздел 6. Обобщение материала. Оформление и сдача отчета, дневника по преддипломной практике	Обобщение собранного материала, определение достаточности и достоверности результата исследования. Оформление результатов проверенного исследованием и их согласования с руководителем преддипломной практики	6	3

1 – Ознакомительный

2- Репродуктивный (Выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3- продуктивный (Планирование самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Была предоставлена исполнительно-технологическая документация для выполнения преддипломной работы.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

1. Пукалина Н. Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: ЭУМК: учебное издание / Пукалина Н. Н. - Москва : Академия, 2024. - 0 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст : электронный

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
- 16.Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 160 с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Демонстрация навыков разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов выполнения практической работы на предприятии
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Демонстрация навыков планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Демонстрация навыков организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	
ПК. 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрация умения организовывать и контролировать текущую деятельность персонала.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Демонстрация умения инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте..	

## 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	организует и планирует собственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- понимание общей цели; - применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявление интереса к обучению; использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	формирование и развитие гражданско-патриотического со- знания	Экспертное наблюдение и оценка

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	и активную нравственную позицию обучающихся;  демонстрировать значимость профессиональной деятельности.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	понимание необходимости сохранения окружающей среды; организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Экспертное наблюдение и оценка
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	применять знания иностранного и государственного языков, как средство профессионального общения.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося

### **Критерии оценивания преддипломной практики**

Оценка 5 «отлично» выставляется студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объём работы, проявил самостоятельность, творческий подход, общую и профессиональную культуру.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, который полностью выполнил весь намеченный объём работы, проявил инициативу, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, который выполнил программу практики, но не показал глубоких теоретических знаний и умений применения их на практике, допускал ошибки при планировании и в практической деятельности.

Оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не выполнил программу практики, обнаружил слабые теоретические знания, практические умения.

Снижаются оценки за нарушение сроков сдачи отчёта, за необоснованные пропуски, либо отказы от выполнения каких-либо заданий, за небрежное ведение дневника