

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Обоянская школа – интернат» для детей с ограниченными
возможностями здоровья»

«Рассмотрено»
на заседании МО
Учителей технологии,
ОСЖ, ПО
протокол № 6 от
«19» 05 2025г.

«Согласовано»
Зам, директора по УР
Л.П. Лихачева
«04» июня 2025г.

«Утверждено»
на заседании Педсовета
ОКОУ «Обоянская школа – интернат»
протокол № 10 от
05.06 2025г.

«Введено в действие»
Приказом № 1-108 от
«06» 06 2025г.
Директор ОКОУ
«Обоянская школа – интернат»
Т.В. Красноивцева



Рабочая программа
«Производственной практики»
адаптированной образовательной программы
профессионального обучения - профессиональной подготовки
по профессии рабочих 12901 Кондитер
на 2025-2026 учебный год

составитель:
учитель Шумакова И.В.

Рабочая программа (далее программа) производственной практики по профессиональной подготовке по профессии 12901 разработана на основе *профессионального стандарта 33.010 Кондитер*, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н.

Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3.СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки по профессии рабочих (далее ППППР) 12901 Кондитер в части освоения квалификации: Кондитер и вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения трудовых действий обучающимися по изучаемой профессии, развитие обобщенных трудовых функций и трудовых функций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, обучающийся должен **приобрести трудовые действия:**

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
- Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
- Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
- Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

1.3. Количество часов

на освоение программы производственной практики:

Всего - 476 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися трудовыми действиями в рамках программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 12901 Кондитер по виду профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Код ОТФ	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	КОД ТФ
А	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	А/01.3
		Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/02.3

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практики.

Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции	Виды работ
1	2	4
1.Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места 2.Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Инструктаж по безопасным условиям труда. Знакомство с производством.
		Тема 1.1. Приготовление простых хлебобулочных изделий.
		Тема 1.2. Приготовление безопасного теста и изделий из него.
		Тема 1.3. Приготовление опарного теста и изделий из него.
		Тема 1.4. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
		Тема 1.5. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.
		Тема 1.6. Приготовление заварного теста и изделий из него.
		Тема 1.7. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него.
		Тема 1.8. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.
		Тема 1.9. Приготовление миндального теста и изделий из него.
		Тема 1.10 Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способами и изделий из него.
		Тема 1.11. Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста и изделий из него.
		Тема 1.12. Приготовление песочного теста и изделий из него.
		Тема 1.13. Приготовление бисквитных пирожных
		Тема 1.14. Приготовление песочных пирожных
		Тема 1.15. Приготовление заварных пирожных.
		Тема 1.16. Приготовление слоеных пирожных.
		Тема 1.17. Приготовление воздушных и миндальных пирожных.
		Тема 1.18. Приготовление бисквитных тортов с кремом.
		Тема 1.19. Приготовление бисквитных тортов с фруктовой начинкой.

		Тема 1.20. Приготовление песочных тортов с кремом.
		Тема 1.21. Приготовление песочных тортов с фруктовой начинкой.
		Тема 1.22. Приготовление слоеных тортов.
		Тема 1.23. Приготовление воздушных, воздушно – ореховых и миндальных тортов.
		Тема 2.24. Приготовление пирожных по современным технологиям: бисквитных
		Тема 2.25. Приготовление пирожных по современным технологиям: песочных.
		Тема 2.26. Приготовление пирожных по современным технологиям: заварных.
		Тема 2.27. Приготовление тортов по современным технологиям: бисквитных (с кремом или суфле и фруктами; детской тематики), юбилейных, праздничных.
		Тема 2.28. Приготовление тортов по современным технологиям: заварных, медовых.
		Тема 2.29. Приготовление и оформление десертов: тирамису, маффинов, чизкейков.
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

3.2. Тематический план производственной практики

№	Наименование тем Содержание учебных занятий	Объем часов	Дата	Примеча- ние
Тема 1. Инструктаж по безопасным условиям труда. Знакомство с производством.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Организация работы кондитера.			
	2.Организация кондитерского цеха.			
	3.Изучение оборудования, техники безопасности.			
Тема 1.1. Приготовление простых хлебобулочных изделий.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.2. Приготовление безопарного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления безопарного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.3. Приготовление опарного теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления опарного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.4. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			

	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого слоеного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.5. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного пресного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых из.			

Тема 1.6. Приготовление заварного теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.7. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	22		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пресного слоеного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.8. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.9. Приготовление миндального теста и изделий из него				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления миндального теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.10. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способами и изделий из него.				

	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного теста.			
	3. Одновременное соединение необходимых компонентов, формовка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.11. Приготовление воздушного и воздушно – орехового теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	20		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушного и воздушно-орехового теста.			
	3. Взбивание яичных белков с сахаром, добавление дробленых орехов, отсадка на листы, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.12. Приготовление песочного теста и изделий из него.				
	Содержание учебного материала	22		
	1.Подготовка сырья: выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, проверка органолептическим способом качества сырья.			
	2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочного теста.			
	3.Замес теста, формовка изделий, расстойка, выпечка, оценка качества готовых изделий.			
Тема 1.13. Приготовление бисквитных пирожных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1. Выпекание бисквитного пласта, пропитывание его сиропом, склеивание кремом, грунтовка поверхности.			
	2. Разрезание бисквитного пласта на пирожные, оформление поверхности.			
	3. Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.14. Приготовление песочных пирожных				
	Содержание учебного материала	16		
	1. Склеивание двух песочных пластов кремом или			

	фруктовой начинкой, нанесение на поверхность верхнего пласта отделочных полуфабрикатов.			
	2. Разрезание песочного пласта на пирожные, оформление поверхности.			
	3. Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.15. Приготовление заварных пирожных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Подготовка сырья, выпекание заварного полуфабриката.			
	2.Наполнение заварного полуфабриката кремом. Оформление поверхности.			
	3. Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.16. Приготовление слоеных пирожных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1. Выпекание, склеивание слоеного полуфабриката кремом или фруктовой начинкой.			
	2. Разрезание слоеного пласта на пирожные, оформление поверхности.			
	3. Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.17. Приготовление воздушных и миндальных пирожных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Выпекание, склеивание воздушных и миндальных полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой.			
	2.Оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.18. Приготовление бисквитных тортов с кремом.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, прослойка, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: разрезание п/ф на пласты, пропитка сиропом, намазывание, склеивание п/ф кремом, обсыпка боковых сторон тортов, глазирование п/ф, украшение поверхности кремом.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.19. Приготовление бисквитных тортов с фруктовой начинкой.				

	Содержание учебного материала	14		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, прослойка, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: разрезание п/ф на пласты, пропитка сиропом, намазывание, склеивание п/ф фруктовый начинкой, обсыпка боковых сторон тортов, глазирование п/ф, украшение поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.20. Приготовление песочных тортов с кремом.				
	Содержание учебного материала	24		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, охлаждение, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: соединение пластов кремом, нанесение крема, обсыпка боковых сторон торта, глазирование п/ф, украшение поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.21. Приготовление песочных тортов с фруктовой начинкой.				
	Содержание учебного материала	24		
	1.Приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, охлаждение, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Отделка тортов: соединение пластов фруктовой начинкой, нанесение на поверхность фруктовой начинки, обсыпка боковых сторон, глазирование п/ф, украшение поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.22. Приготовление слоеных тортов.				
	Содержание учебного материала	24		
	1.Производство тортов: приготовление основного п/ф, и отделочных п/ф, охлаждение, наполнение и отделка основного полуфабриката.			
	2.Оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 1.23. Приготовление воздушных, воздушно – ореховых и миндальных тортов.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Выпекание п/ф, разрезание и склеивание пластов п/ф современных технологий.			

	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.24. Приготовление пирожных по современным технологиям: бисквитных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Приготовление п/ф, разрезание и склеивание пластов полуфабрикатами современных технологий.			
	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.25. Приготовление пирожных по современным технологиям: песочных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Приготовление п/ф, склеивание полуфабрикатов.			
	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.26. Приготовление пирожных по современным технологиям: заварных.				
	Содержание учебного материала	14		
	1.Приготовление полуфабриката.			
	2.Оформление поверхности.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.27. Приготовление тортов по современным технологиям: бисквитных (с кремом или суфле и фруктами; детской тематики), юбилейных, праздничных.				
	Содержание учебного материала	16		
	1. Производство тортов: приготовление основного п/ф, разрезание и склеивание пластов п/ф современных технологий.			
	2.Оформление поверхности полуфабрикатами современных технологий.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.28. Приготовление тортов по современным технологиям: заварных, медовых.				
	Содержание учебного материала	14		
	1. Производство тортов: приготовление основного п/ф, разрезание и склеивание пластов			

	п/ф современных технологий.			
	2.Оформление поверхности полуфабриката.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка.			
Тема 2.29. Приготовление и оформление десертов: тирамису, маффинов, чизкейков.				
	Содержание учебного материала			
	1.Приготовление десерта.	21		
	2.Оформление поверхности полуфабриката.			
	3.Взвешивание, оценка качества готового изделия, упаковка. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.			
Всего часов		476		

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета, в ходе которого обучающийся выполняет комплексную работу соответствующую уровню профессиональной подготовки. Результаты освоения трудовых функций фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные трудовые функции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
А/01.3Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики.
А/02.3Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	