

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 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

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,  
(базовая подготовка)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа производственной практики ПП.05 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 разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565; профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н; профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н; профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia.

Организация - разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Синельникова Ольга Александровна, мастер производственного обучения

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК технических дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК Ч Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС Д В.С. Дудинова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

| Код ПК, ОК   | Уметь   | Знать  |
|--|---|--|
| ОК 1-10<br>ПК 5.1.,<br>5.2, 5.3,<br>5.4, 5.5,<br>5.6 | <p>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</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов,</p> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> | <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> |
|--|---|---|

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики - 108 часа.**

## **2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- 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

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код Наименование результата обучения

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. Структура и содержание программы производственной практики

#### 3.1. Тематический план производственной практики

| Коды профессиональных компетенций   | Наименования разделов программы  | Всего часов |
|---|--|-------------|
| 1   | 2  | 3           |
| <b>ПМ 05. «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».</b> |  | <b>108</b>  |
| ПК 5.1, 5.2   | Раздел 1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                  | 24          |
| ПК 5.3.   | Раздел 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.                                   | 54          |
| ПК 5.4  | Раздел 3. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении      | 18          |
| ПК 5.5, 5.6   | Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных пирожных и тортов. | 12          |

#### 2.2. Содержание производственной практики

| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП   | Содержание учебного материала   | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1  | 2   | 3           |
| <i>Профессиональный модуль ПМ. 05 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</i> |   | <b>108</b>  |
| Темы   | Содержание  |             |
| Тема 1.<br>Приготовление дрожжевого теста и способы формовки.  | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6           |



|  |  |          |
|--|--|----------|
| <p>Тема 2.<br/>Приготовление дрожжевого слоёного теста и способы формовки.</p>   | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>  | <p>6</p> |
| <p>Тема 3.<br/>Организация приготовления сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий</p> | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>   | <p>6</p> |
| <p>Тема 4.<br/>Организация приготовления сложных хлебобулочных (хлеб), мучных кондитерских изделий</p>   | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных (хлеб), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>   | <p>6</p> |
| <p>Тема 5.<br/>Приготовление бисквитного теста и изделий из него</p>   | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Замес бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий приготовления и оформления изделий. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> | <p>6</p> |
| <p>Тема 6.</p>   | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места,</p>   | <p>6</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него      | подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пресного сдобного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Использование различных технологий оформления песочного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.   |   |
| Тема 7.<br>Приготовление песочного теста и изделий из него   | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Использование различных технологий оформления песочного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.                       | 6 |
| Тема 8. Приготовление заварного теста и изделий из него      | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.   | 6 |
| Тема 9. Приготовление слоеного теста и изделий из него       | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление крема. Обрезание краев и получение крошки. Склеивание пластов кремом. Нарезание на пирожные. Заполнение полуфабриката кремом. Обсыпка. Проверка массы. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.   | 6 |
| Тема 10.<br>Приготовление пряничного теста и изделий из него | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами). Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф. Использование различных технологий оформления пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 6 |

|   |   |          |
|---|---|----------|
| <p>Тема 11.<br/>Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделия из него</p>  | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий. Выпекание п/ф. Использование различных технологий оформления п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>   | <p>6</p> |
| <p>Тема 12.<br/>Приготовление миндального теста и изделия из него</p>   | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление миндального теста двумя способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p> | <p>6</p> |
| <p>Тема 13.<br/>Приготовление изделий из сахарного теста, теста «тюлип» и «бриошь»</p>  | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста «тюлип», «бриошь», сахарного; температурный режим выпечки. Приготовление, требования к качеству изделий сложного ассортимента из теста «тюлип», «бриошь», сахарного. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>  | <p>6</p> |
| <p>Тема 14<br/>Приготовление сложных основных отделочных полуфабрикатов.</p>  | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сахарных сиропов, различных видов помады.</p>   |          |
| <p>Тема 15<br/>Приготовление сложных кремов и их разновидностей.</p>  | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кремов и их разновидностей.</p>   |          |
| <p>Тема 16.<br/>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.</p> | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. Оформление. Оценка качества готовых изделий. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>            | <p>6</p> |
| <p>Тема 17.<br/>Приготовление, оформление и</p>   | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оформление и</p>  | <p>6</p> |

|  |   |          |
|--|---|----------|
| <p>декорирование праздничных пирожных</p>  | <p>декорирование праздничных пирожных с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм).<br/>Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.</p>   |          |
| <p>Тема 18.<br/>Приготовление, оформление и декорирование тематических тортов.</p> | <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.<br/>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> | <p>6</p> |

#### **4. Условия реализации программы производственной практики**

**4.1.** Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оснащение учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (30), комплект учебно-методической документации (на каждого обучающегося), электронные учебники, электронные видеоматериалы, комплекты плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, лицензионное программное обеспечение, DVD, мультимедийный проектор, интерактивная доска, система интерактивного опроса, сканер, принтер, подключение к сети Интернет.

**С – 1 Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех. Учебная кухня ресторана.**

Оснащение учебной лаборатории: тепловое, механическое, нейтральное, холодильное оборудование цехов, комплекты столовой посуды и приборов, производственный инвентарь и кухонная посуда.

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **4.2.1. Печатные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с
6. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – М, «Академия», 2018 г – 280 с.

##### **3.2.2. Нормативно- правовые документы:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

### **3.2.3. Интернет - ресурсы:**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

### **Дополнительная литература:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016, 20117, - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

**5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)**

| Результаты<br>(освоенные профессиональные<br>компетенции)  | Основные показатели<br>оценки результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|--|
| 1  | 2  | 3  |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами    | Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента   | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| 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   | Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| 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             | Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента  | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |
| ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                    | Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности. |

| Результаты<br>(освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки<br>результата  | Формы и<br>методы<br>контроля и<br>оценки                   |
|--|---|---|
| 1  | 2   | 3   |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  | - демонстрирует интерес к будущей профессии;<br>- решает задачи профессиональной деятельности.  | Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике. |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   | - организует собственную деятельность;<br>- оценивает эффективность и качество выполнения работ.  |   |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы;<br>- оценивает риски при принятии решений.  |   |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | - работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.   |   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  | -использует разные программы при работе на компьютерах  |   |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей   | - взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;<br>- взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность |   |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | - проявляет инициативу, находит организационно управленческие решения и несет за них ответственность  |   |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства   |   |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | -применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике  |   |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  | - применяет источники иностранной литературы  |   |



|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
| ОК | 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - стремится планировать профессиональную деятельность |  |
|----|---|---|--|