


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
разнообразного ассортимента  
43.01.09 Повар, кондитер**

р.п. Николаевка  
2023г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО», протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании ЦК  
Председатель ЦК  
 / И.И. Ларькина /  
Протокол заседания ЦК  
№ 1 от «05» 09 2023 г.

  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ НикТТ  
 Я.У. Юнушев /  
«05» 09 2023 г.

**ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»**

**РАЗРАБОТЧИК:** Синдюкова Надежда Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель;

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	
<b>1. ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	16

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в части освоения квалификации **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного.

Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Федеральный закон от 29.12.2012 г № 273 « Об образовании в российской Федерации»
- Федеральный закон от 08.06. 2020 г № 164-ФЗ « О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 23 августа 2017 года № 816.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессии Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов: *повар, кондитер*.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики**

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

### **знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

В рамках освоения производственной практики -216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **производственной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5. 1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	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.
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	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

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПМ 05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	216			
<b>Раздел ПП 1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>					
				Тема 1.1. Организация рабочего места.	6
<b>Раздел ПП 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>					
				Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	36
<b>Раздел ПП 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>					
				Тема 3.1 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	42

<b>Раздел III 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>					
				Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	42
<b>Раздел III 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>					
				Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	90
	Всего часов	216			216



### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Профессиональный модуль ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>216</b>
<b>Раздел ПП 1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>6</b>
Тема 1.1. Организация рабочего места.	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	
<b>Раздел ПП 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>36</b>
Тема 2.1. 1. Приготовление сиропов, желе. 2. Приготовление украшения мастики, кандира, марципана. 3. Приготовление масляных кремов	<b>Содержание</b>	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов, желе. Требование к качеству. Сроки хранения	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения мастики, кандира, марципана, украшения из глазури и из фруктово-рисовальной массы Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляных кремов: «Шарлот», «Гляссе». Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения	6

4. Приготовление белкового крема (заварного). Украшения. 5. Приготовление украшения из шоколада, из помады. 6. Приготовление украшений из посыпок, из сливок, из карамели..	бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белкового крема (заварного). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из шоколада, украшения из помады. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели. Требование к качеству. Сроки хранения	6
<b>Раздел III 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>		<b>42</b>
Тема 3.1	содержание	
1. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление дрожжевого опарного теста и булочек «домашняя», «дорожная». Требование к качеству. Сроки хранения	
2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и полуоткрытых из него. Требование к качеству. Сроки хранения	
3. Приготовление сдобы обыкновенной.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки створогом. Требование к качеству. Сроки хранения	
4. Приготовление кулебяк и растегаев.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление кулебяк и растегаев. Требование к качеству. Сроки хранения	
5. Приготовление кексов, ромовой бабы, беляшей.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление кексов, ромовой бабы, беляшей. Требование к качеству. Сроки хранения	
6. Приготовление хвороста, пиццы.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление хвороста, пиццы. Требование к качеству. Сроки хранения	
7. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
	Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	
<b>Раздел III 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских</b>		<b>42</b>

<b>изделий разнообразного ассортимента.</b>		
Тема 4.1	содержание	
1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: приготовление блинчиков и пирога. Требование к качеству. Сроки хранения	6
2. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек и сочной.	6
3. Приготовление вафельного, пряничного теста и изделий из него.	Требование к качеству. Сроки хранения	
4. Приготовление песочного и бисквитного теста и изделий из него.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление вафельного, пряничного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	12
5. Приготовление заварного, слоеного и белково-воздушного теста и изделий из него.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного и бисквитного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного, слоеного и белково-воздушного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	12
<b>Раздел III 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>		<b>90</b>
Тема 5.1.	содержание	
1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Полоска с кремом»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
2. Приготовление и оформление бисквитных пирожных шоколадных	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.	6
3. Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных.	Приготовление и оформление бисквитных пирожных шоколадных, «Берёзка»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных, «Корзиночка с кремом», «Зебра»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка,	6

4. Приготовление и оформление слоёных пирожных	оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	
5. Приготовление и оформление заварных пирожных.	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление слоёных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
6. Приготовление и оформление крошковых пирожных	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление заварных пирожных «Эклер», «Шу»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
7. Приготовление и оформление воздушных пирожных	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых пирожных «Картошка обсыпная»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, отделка.	12
8. Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов.	Приготовление и оформление воздушных пирожных «Лотос», «Ракушки»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	
9. Приготовление и оформление песочного торта.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.	12
10. Приготовление и оформление слоёного торта.	Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов «Подарочный, «Шахматка», «Детский»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	
11. Приготовление и оформление крошковых тортов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление.	6
12. Приготовление и оформление воздушных тортов.	Приготовление и оформление слоёного торта «Наполеон»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых тортов «Ёжик»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, оформление.	6
	Приготовление и оформление воздушных тортов, «Полёт», «Графские развалины»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание полуфабрикатов, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6

<p>13. Приготовление бисквитно - фруктовых пирожных.</p> <p>14. Приготовление легких обезжиренных пирожных.</p>	<p>Приготовление бисквитно - фруктовых пирожных «Песочно-яблочное».и тортов с желе и фруктами: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, оформление поверхности фруктами и желе, обмазка, нарезание. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.</p>	<p>6</p>
	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Приготовление легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами» и тортов «Слива»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.</p>	<p>6</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха** Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- ◆ оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- ◆ инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- ◆ рабочие места для обучающихся (15);
- ◆ комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

- ◆ оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
- ◆ инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- ◆ рабочие места для обучающихся (15);
- ◆ комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1. Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г №273 «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 08.06.2020г № 164-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816.
4. Богачева А.А., Клименко Н.Н., Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: издательство «Феникс» , 2020г -157 с.
5. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: - М : Академия, 2023- 247
6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2019. 416с.
7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2022. – 374с.
8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2022 – 370с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2022- 416с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.

#### 4.2.2. Основные электронные ресурсы

<http://povar.rubooks>  
[www.bankreceptov.ru/spice/](http://www.bankreceptov.ru/spice/)  
[www.kuharka.ru](http://www.kuharka.ru)

#### 4.2.3. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2019г. №610н
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808 Литература для студентов
4. Круглов «ХАССП практическое руководство по внедрению», Издательские решения, 2020г.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное</p>



<p>хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	<p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>– оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>– соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>– соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>– актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>– точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработкиновой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер - класса для предоставления результатов разработки.</li> </ul>	<p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
--	---	--

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b><i>Текущий контроль:</i></b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b><i>Промежуточная аттестация:</i></b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и</p>	

	<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план;</li> <li>– рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>– презентовать бизнес-идею;</li> <li>– определять источники финансирования;</li> </ul>	