

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.05 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2020

Одобрена  
на заседании методической  
комиссии профессий  
технического профиля  
Протокол №1 от 28 августа 2020 г.  
Председатель МК Медя Н.М. Калач

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
М Л.П.Мирошниченко  
«31» 08 2020г.

Рабочая программа учебной практики УП.05 по ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано

Директор ООО «Крепостной Восток» О.В. Кандрашьева

Директор ООО «СОХО» Дурелова Юлия О.В.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>              | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                    | <b>5</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>           | <b>10</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>12</b> |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа учебной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

### **Иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки 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.

### **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.

**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.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебная практика (производственное обучение): 144 часа**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций.  |
|---------|--|
| ВД 5    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                                    |
| 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  |
|         | Наименование общих компетенций   |
| 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 общечеловеческих ценностей.  |
| ОК.07   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.   |
| ОК.09   | Использовать средства физической культуры для сохранения и   |

|       |   |
|-------|---|
|       | укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   |

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета



**3. Структура и содержание учебной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

| № п/п | Наименование разделов, тем учебной практики   | Всего часов | Виды учебных работ на практике  |
|-------|---|-------------|---|
| 1     | <p><b>Раздел 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</b></p> <p>Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: хлеб, булочки, пончики, пирожки жареные, беляши, пончики.</p> | 6           | <p>Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления дрожжевого безопасного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий: пшеничный хлеб, багеты, формовой хлеб, булочка «Школьная», пончики, пирожки жареные, хворост. Бракераж готового изделия. Подача.</p> |
| 2     | <p>Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: ватрушки, рогалики, пирожки печеные, пироги, пицца.</p>  | 6           | <p>Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него: ватрушки, пирожки печеные с различными фаршами, рогалик ореховый, пирог с луком, пицца по-итальянски. Бракераж готового изделия. Подача.</p>                    |
| 3     | <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочка, расстегаи, кулебяки, пироги.</p>   | 6           | <p>Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из дрожжевого теста: булочка «Бриош», расстегаи «Московские», кулебяки, пирог «Невский». Бракераж готового изделия. Подача.</p>   |
| 4     | <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кексы, куличи, ромовая баба.</p>  | 6           | <p>Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из дрожжевого опарного теста: кекс «Майский», кулич пасхальный, Ромовая</p>   |



|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    |   |   | баба. Соблюдение правил охраны труда. Деление теста на куски, формовка изделий, определение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.  |
| 5  | Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него: булочки, ватрушки, крученики.                          | 6 | Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоёная, ватрушка венгерская, крученика слоёного. Соблюдение правил охраны труда. Бракераж готового изделия. Подача.   |
|    | <b>Раздел 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.</b>   |   |   |
| 6  | Приготовление слобного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, струдель с изюмом, печенье с творогом. | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления слобного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, струдель с изюмом, печенье с творогом. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.                                    |
| 7  | Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники, коржики, коврижки.                                     | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способами и изделий из него. Приготовление коржиков молочных, пряников медовых, коврижки медовой. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача. |
| 8  | Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье, кексы.  | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления песочного теста и изделий из него: печенье нарезное, кекс «Столичный». Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.   |
| 9  | Приготовление бисквитного теста и изделий из него: печенье «Ленинградское», рулеты.                               | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления изделий из бисквитного теста и изделий из него: печенье «Ленинградское», рулет фруктовый. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.  |
| 10 | Приготовление заварного теста и   | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования,  |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    | изделий из него: профитроли, кольца воздушные.  |   | инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления заварного теста и изделий из него: кольца воздушные, профитроли. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.  |
| 11 | Приготовление слоёного теста и изделий из него: языки слоёные, яблоки в слойке, ушки слоёные.                   | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления слоёного теста и изделий из него: языки слоёные, яблоки в слойке, ушки слоёные. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.  |
| 12 | Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него: «Меренги», печенье миндальное.                  | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления воздушного и миндального теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги», печенье миндальное. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.                         |
|    | <b>Раздел 3.<br/>Приготовление пирожных и тортов.</b>   |   |   |
| 13 | Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, глазурей, помады, мастики, пралине, украшений из них. | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления кремов, сиропов, глазурей, помады, мастики, пралине, украшений из них: кремы масляные, заварные, воздушные; сиропов, помады, мастики, пралине, желе. Бракераж отделочных полуфабрикатов. |
| 14 | Приготовление и оформление бисквитных пирожных со сливочным кремом и крошковых пирожных.                        | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное), пирожных «Картошка» обсыпная. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.                           |
| 15 | Приготовление и оформление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой.                          | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой: пирожное «Бисквитное» с белковым кремом. Соблюдение режима выпечки. Бракераж   |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  |   | готового изделия. Подача.   |
| 16 | Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом.                    | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления изделий из бисквитного теста: торт «Бисквитно-кремовый», торт «Сказка». Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача. |
| 17 | Приготовление и оформление бисквитных тортов с белковым кремом.                      | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления изделий из бисквитного теста: торт «Снежок». Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.                            |
| 18 | Приготовление и оформление песочных пирожных со сливочным кремом.                    | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления песочных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Песочное» с кремом. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.    |
| 19 | Приготовление и оформление песочных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой. | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирожного «Песочное» с белковым кремом. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.                                 |
| 20 | Приготовление и оформление песочных тортов со сливочным кремом.                      | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления песочного торта со сливочным кремом : торт «Абрикогин». Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.                 |
| 21 | Приготовление и оформление песочных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой.   | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления песочного торта «Добрыйнинский». Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.  |
| 22 | Приготовление и оформление заварных пирожных.  | 6 | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных пирожных: «Трубочка» с обсыпкой, «Кольцо заварное» с кремом. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача.   |

|    |   |     |   |
|----|---|-----|---|
| 23 | Приготовление и оформление пирожных и тортов из слоёного теста. | 6   | Организация рабочего места. Соблюдение правил охраны труда. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирожных и тортов из слоёного теста: пирожное «Слойка» с кремом, торт «Слоёный» с кремом. Соблюдение режима выпечки. Бракераж готового изделия. Подача. |
| 24 | Дифференцированный зачет  | 6   | Проверочная работа  |
|    | ВСЕГО:  | 144 |   |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики (производственного обучения) предполагает наличие лаборатории «Учебный кондитерский цех»

**Оснащение лаборатории «Учебный кондитерский цех»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**Инвентарь:**

Насадки для кондитерских мешков  
Набор выемок (различной формы)  
Дежи к миксерам  
Миски полусферические  
Противни 47\*57см  
Перфорированные противни для багетов 47\*57см  
Скребки пластиковые 10\*10см  
Скребки металлические 10\*10  
Кисти силиконовые  
Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28см  
Форма для штучных кексов цилиндрической и конической формы  
(металлические)  
Формы для саваренов  
Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого  
Нож (30см)  
Нож пилка (30см)  
Паллета (шпатели с изгибом от 18см и без изгиба до 30см)  
Кондитерские мешки  
Насадки для кондитерских мешков (металлические)  
Ножницы  
Резцы (фигурные) для теста и марципана (16см)  
Кондитерские гребенки (16см)  
Силиконовые коврики для выпечки  
Силиконовые коврики для макарун, эклеров  
Вырубки (выемки) для печенья, пряников  
Формы для конфет  
Формы для шоколадных фигур  
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада  
Набор мерных ложек  
Скалки рифленые  
Скалки  
Делитель торта  
Терки  
Трафареты  
Решетка с поддоном для глазирования  
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом  
Силиконовые коврики для айсинга  
Перчатки для карамели  
Помпа для работы с карамелью  
Подставки для тортов вращающиеся  
Набор выемок  
Совки для сыпучих продуктов  
Подносы 34\*26см  
Дуршлаг



## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература**

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru). – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2015 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Академия, 2016. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.

### **Дополнительные источники**

- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2016. – 176 с. – 1 экз.

### **4.3. Кадровое обеспечение учебной практики (производственного обучения)**

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы учебной практики (производственного обучения), имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности**

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 5.1</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартам чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 подготовка инструментов;</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения производственных работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполненной работы на дифференцированном зачете</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>  |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>    | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>–соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа);</p> <p>–профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструциям, регламентам;</p> |
| <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления. Чистота на рабочем месте и в холодильнике; адекватный выбор и целевое, использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p>  |
| <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>   | <p>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления. Чистота на рабочем месте и в холодильнике; адекватный выбор и целевое, использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p>  |
| <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>   | <p>соблюдение требований персональной гигиены</p> <p>–соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>–соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>  | <p>требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий;</li> <li>•соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</li> </ul> |   |
| <p><b>ОК. 01.</b><br/>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>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебно-производственных работ;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>дифференцированный зачет, экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p> |
| <p><b>ОК. 02.</b><br/>Осуществлять поиск, анализ информации, интерпретацию информации, необходимой для выполнения</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> </ul>   |   |

|  |  |
|--|--|
| задач профессиональной деятельности.   | точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. |
| <b>ОК.03.</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.   | -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.                       |
| <b>ОК.04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>оптимальность планирования профессиональной деятельности.   |
| <b>ОК.05.</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>-толерантность поведения в рабочем коллективе.                   |
| <b>ОК.06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.           | -понимание значимости своей профессии.   |
| <b>ОК.07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                    | -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности   |
| <b>ОК.09.</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной   | -адекватность, применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.   |

|  |  |
|--|--|
| <p>деятельности.<br/> <b>ОК.10.</b><br/>         Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> | <p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;<br/>         -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br/>         -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);<br/>         -правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p> |
|--|--|



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023