

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности и цифровой  
трансформации  
Е.В. Карпичев  
«31» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

по профессиональному модулю

**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

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Агропромышленное отделение (на правах факультета) АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ

Разработчики:

Фальтенберг О.П. - преподаватель специальных дисциплин;

Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель спецдисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....              | 4  |
| 2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....        | 7  |
| 3. Структура и содержание учебной практики.....                 | 9  |
| 4. Условия реализации программы дисциплины .....                | 16 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики..... | 20 |

**Паспорт рабочей программы УП.05 Учебная практика профессионального модуля  
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.**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности/профессии СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в том числе профессиональными (ПК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| 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 |

## **1.2 Место учебной практики в структуре профессионального модуля**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля.

**1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения учебной практики должны:

**получить практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения 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 организации 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.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:**

| <b>Наименование модуля</b>  | <b>Количество часов</b> | <b>Форма проведения</b> |
|---|-------------------------|-------------------------|
| ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                     | 72                      | Учебная практика        |
| Раздел 1.МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |                         |                         |
| Раздел 2. МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |                         |                         |
| <b>ВСЕГО:</b>   | <b>72</b>               |                         |

**Промежуточная аттестация** по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основе отзыва и оценки руководителя практики, выполненного студентам задания, качества представленных в отчете материалов, собранных и обработанных студентам в период учебной практики.

## **2 Планируемые результаты освоения УП.05 Учебная практика ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена/ подготовке квалифицированных рабочих, служащих:

**получить практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения 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 организации 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.

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>   |
|------------|---|
| 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 |

**3 Структура и содержание УП.05 Учебная практика ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**3.1 Тематический план УП.05 Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

| Коды профессиональных компетенций | Наименование разделов учебной практики профессионального модуля   | Количество часов, всего | Виды работ   | Наименование тем учебной практики                                       | Количество часов по темам |
|-----------------------------------|---|-------------------------|--|---|---------------------------|
| 1                                 | 2   | 3                       | 4  | 5   | 6                         |
| ПК 5.1 -5.3                       | УП. 05 Учебная практика   | 72                      |  |   | 72                        |
|                                   | Введение  |                         | Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к учебной практике и оформлению ее результатов.   |   | 1                         |
| ПК 5.1                            | Раздел 1.<br>МДК.05.01<br>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |                         | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; | Тема 1.1<br>Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий | 5                         |
| ПК 5.2-5.3                        | Раздел 2.<br>МДК.05.02 Процессы   |                         | Контроль качества и безопасности готовой продукции;  | Тема 2.1.<br>Требования к   | 6                         |

|  |  |  |  |  |    |
|--|--|--|--|--|----|
|  | <b>приготовления,<br/>подготовки к<br/>реализации<br/>хлебобулочных,<br/>мучных кондитерских<br/>изделий</b> |  |  | качеству сырья.<br>Контроль<br>качества<br>готовых<br>изделий  |    |
|  |  |  | Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  | Тема 2.2.<br>Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста   | 12 |
|  |  |  | Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   | Тема 2.3<br>Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста   | 24 |
|  |  |  | Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;<br>изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;<br>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами | Тема 2.4<br>Технология приготовления основных полуфабрикатов и дополнительных для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов | 12 |
|  |  |  | изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий,  | Тема 2.5.<br>Технология  | 5  |

|              |  |           |  |  |           |
|--------------|--|-----------|--|--|-----------|
|              |  |           | оборудования и инвентаря;<br>оформление кондитерских изделий сложными отделочными<br>полуфабрикатами | приготовления<br>тортов,<br>пирожных и<br>хлебобулочных<br>изделий |           |
|              |  | <b>1</b>  | Дифференцированный зачет   |  | <b>1</b>  |
| <b>Всего</b> |  | <b>72</b> |  |  | <b>72</b> |

**3.2 Содержание УП.05 Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

| Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание УП.05 Учебная практика  | Объём часов | Коды профессиональных компетенций |
|--|--|-------------|-----------------------------------|
| <b>Введение</b>  | Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к учебной практике и оформлению ее результатов. | <b>1</b>    | ПК 5.1                            |
| <b>Раздел 1. МДК.05.01</b>   |  | <b>5</b>    |                                   |
| Тема 1.1<br><br>Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий                                | <b>Содержание учебного материала:</b><br><br>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.                                      | <b>5</b>    | ПК 5.1                            |
| <b>Раздел 2. МДК 05.02</b>   |  | <b>66</b>   |                                   |

| <b>Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b> | <b>Содержание УП.05Учебная практика</b>  | <b>Объём часов</b> | <b>Коды профессиональных компетенций</b> |
|---|--|--------------------|--|
| Тема 2.1. Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий  | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.</p>   | 6                  | ПК 5.2-5.3                               |
| Тема 2.2<br><br>Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста                                 | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста для приготовления блинов и оладий. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> | 12                 | ПК 5.2-5.3                               |
| Тема 2.3<br><br>Технология приготовления кондитерских изделий из  | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши домашней и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p>  | 30                 | ПК 5.2-5.3                               |

| <b>Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b> | <b>Содержание УП.05Учебная практика</b>  | <b>Объём часов</b> | <b>Коды профессиональных компетенций</b> |
|---|--|--------------------|--|
| бездрожжевого теста   | <p>Приготовление теста для блинчиков, вафельного и п ряничного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление песочного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление слоеного и воздушного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление теста для сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление заварного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление миндального теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> |                    |  |
| Тема 2.4<br><br>Технология приготовления основных полуфабрикатов и  | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Приготовление простых и основных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий: сиропы, помадки, фарши и начинки, желе, мучных посыпки, глазури. Определение качества</p>  | 12                 | ПК 5.2-5.3                               |

| <b>Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>       | <b>Содержание УП.05Учебная практика</b>   | <b>Объём часов</b> | <b>Коды профессиональных компетенций</b> |
|---|---|--------------------|--|
| дополнительных для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов | <p>готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Изготовление отделочных полуфабрикатов и способы отделки: крем, велюр, марципан, шоколад, карамель.</p>  |                    |  |
| Тема 2.5. Технология приготовления тортов, пирожных   | <p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Технология приготовления тортов и пирожных: изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности (коржи, бисквиты, кремы, железированные п/ф). Сборка тортов и пирожных. Украшение отделочными п/ф тортов и пирожных. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> | 5                  | ПК 5.2-5.3                               |
|   | Дифференцированный зачет  | 1                  |  |

#### **4. Условия реализации программы УП.05 ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (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;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Машина посудомоечная;



Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

оснащенные в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело.

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.05ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

### **4.2.1. Основные печатные издания**

2. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва :КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва :КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

### **4.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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.: Стандартиформ, 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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. 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», 2016. – 320 с
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
28. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### **4.3 Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модулей.

Учебная практика проводится **в форме практической подготовки** вовремя и (или) после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете образовательного учреждения. Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник, отчёт по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

УП.05 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения УП.05 Учебная практика

**Контроль и оценка результатов освоения УП.05 Учебная практика.**

Учебная практика осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.05 Учебная практика, самостоятельного выполнения студентами заданий, предусмотренных программой практики.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата<br>(использовать показатели их ПООП)  | Формы и методы контроля и оценки   |
|---|---|--|
| ПК 5.1  | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                 | Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителя практики, отчета студента по прохождению практики |
| 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 |  |

**Формы и методы контроля и оценки результатов** обучения должны позволять проверять у студентов не только наличие профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные компетенции) | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля   |
|------------------------------------|---|---|
| ПК 5.1-5.3                         | - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | Наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения программы учебной практики<br>Наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной практики.<br>Дневник учебной практики.<br>Отчет по учебной практике.<br>Соблюдение норм деловой культуры:<br>- речевой этикет;<br>- конструктивное |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;актуальныенаправлениявприготовленииисложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оцениватьихкачествоисоответствиетехнологическимтребованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяи дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с</p> | <p>сотрудничество.</p> <p>Соблюдение этических норм: уважение, вежливость и т. п.</p> <p>Успешная работа в команде при выполнении производственных заданий.</p> |
|--|---|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p> учетом требований к безопасности готовой<br/> продукцииподготовки, уборки рабочего<br/> места, выбора, подготовки к работе,<br/> безопасной эксплуатации технологического<br/> оборудования,                      производственного<br/> инвентаря,                      инструментов,<br/> весоизмерительных приборов; выбора,<br/> оценки качества, безопасности продуктов,<br/> полуфабрикатов,                      приготовления,<br/> творческого оформления, эстетичной<br/> подачи сложных хлебобулочных, мучных<br/> кондитерских изделий, в том числе<br/> региональных; упаковки, складирования<br/> неиспользованных                      продуктов;<br/> порционирования                      (комплектования),<br/> упаковки на вынос, хранения с учетом<br/> требований к безопасности готовой<br/> продукции; ведения расчетов с<br/> потребителями. </p> |  |
|--|---|--|