

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП 08 Производственной практики (по профилю специальности)  
профессионального модуля ПМ.08. Выполнение работ по профессии  
12901 Кондитер**

2021

## РЕЦЕНЗИЯ

25

на рабочую программу *производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер*. преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза» *Акользиной Юлии Петровны*

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля *ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Структура рабочей программы соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объеме, представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, указана основная и дополнительная учебная литература и средства обучения.

Программа производственной практики построена на профессиональных и общих компетенциях, которые формируют у обучающихся необходимые умения и навыки, имеющие значение не только для избранной профессии, но и обеспечивающие гибкость и способность к адаптации к изменяющемуся рынку труда.

В целом, рабочая программа производственной практики профессионального модуля, разработанная преподавателем Акользиной Ю.П., соответствует требованиям, предъявляемым к разработке подобных программ и курсу изучаемого модуля и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Председатель Правления, начальник управления  
оптово-розничной торговли и общественного  
питания Тамбовского облпотребсоюза



М.В. Зоткин

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу *производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер*. преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза» *Акользиной Юлии Петровны*

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 08 *Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Программа составлена в соответствии с потребностями инновационной экономики Тамбовской области и перспективами развития потребительской кооперации.

В рабочей программе производственной практики в полном объеме представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, указана основная и дополнительная учебная литература и средства обучения. Отражает контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволят проверить у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умение.


Каждый раздел производственной практики характеризуется логической завершенностью и направлен на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций.

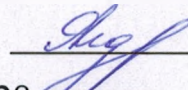
В целом рабочая программа производственной практики, разработанная преподавателем Акользиной Ю.П. соответствует курсу изучаемых модулей и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

преподаватель технологических дисциплин Желтух Н.С. Куксова



Рассмотрено и одобрено на  
заседании цикловой  
коммерческо-технологических  
и товароведных дисциплин  
Протокол № 7 от «28» июня 2021 г  
Председатель цикловой комиссии  
 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по учебно-  
воспитательной работе  
 Алдашкина И.В.  
«28» июня 2021 г

Рабочая программа ПП 08 Производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.08. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза».

Автор: преподаватель Акользина Ю.П., преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

Куксова Н.С. - преподаватель технологических дисциплин;

Зоткин М.В.. – председатель Правления, начальник управления оптово-розничной торговли и общественного питания Тамбовского облпотребсоюза

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>30</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>39</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) включает в себя: паспорт рабочей программы производственной практики (по профилю специальности), структуру и содержание программы производственной практики, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** программа производственной практики (по профилю специальности) входит в Профессиональный цикл.

## **1.3. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения рабочей программы программа производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

### **Перечень профессиональных компетенций:**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ВД 8	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

### Перечень общих компетенций:

Код	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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
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 иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности *Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер*.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) **должен :**

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен **уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных,



мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила поведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	30
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 2. Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов	36
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 3. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	18
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 4. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	18
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов, пирожных и фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	30
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 6. Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	6
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 7. Приготовление и оформление национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	6
<b>Всего:</b>		<b>144</b>

## 2.2. Содержание обучения по производственной практики (ПП)

Тема программы	Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности	Кол-во часов	Кол-во дней	Формы текущего контроля
1	2	4	5	6
<b>ПМ 08. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>144</b>	<b>24</b>	
<b>Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</b>		<b>30</b>	<b>5</b>	
<b>Тема 1.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.</b>	Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.2. Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба</b>	Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 1.3. Полуфабрикаты для хлебобулочных изделий.</b>	Краткая характеристика п/ф, санитарные требования к качеству п/ф. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Изменения, влияние влажности на выход изделий, расчёт влажности. Фарши из мяса и ливера, рыбы, грибов, овощей – рецептуры, технология приготовления, требования к качеству Сиропы, помада основная, варенье, джемы, повидло, цукаты, цедра – рецептуры, технология приготовления, требования к качеству	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

<b>Тема</b> <b>1.4. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовления изделий из дрожжевого теста: хлеб подовый, формовой, булочки, блины, оладьи, пирожки печёные с различными фаршами, ватрушки, пироги, кексы. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
	Жареные изделия из дрожжевого теста: беляши, пончики, хворост, пирожки. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, продолжительность, условия. Режимы жарки. Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Способ приготовления теста. Рецептуры, технология приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста, требования к качеству.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 2. Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>		<b>36</b>	<b>6</b>	
<b>Тема</b> <b>2.1. Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и способы оформления изделий</b>	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема</b> <b>2.2. Характеристика и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов</b>	Характеристика и правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

<b>Тема 2.3. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей, требования к качеству. Способы украшения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</b>		<b>18</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 3.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий</b>	Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Способы органолептической оценки качества основных мучных кондитерских изделий	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 3.2. Характеристика</b>	Характеристика и правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных	6	1	Экспертная оценка

<b>и правила подготовки основного и дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий</b>	кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.			навыков и умений
<b>Тема 3.3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 4. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек</b>		<b>18</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 4.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек</b>	Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании. Требования к качеству печенья, пряников, коврижек.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек</b>	Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья.	6	1	Экспертная оценка навыков и умений



<b>Тема 4.3. Технология приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек</b>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них.</p> <p>Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов, пирожных и фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>		<b>30</b>	<b>5</b>	
<b>Тема 5.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных</b>	<p>Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.</p> <p>Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 5.2. Технология приготовления отечественных классических пирожных</b>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных.</p> <p>Требования к качеству готовых пирожных. Правила проведения бракеража.</p> <p>Упаковка пирожных. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование пирожных. Условия и сроки хранения.</p> <p>Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 5.3. Технология приготовления отечественных классических тортов</b>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов.</p> <p>Способы отделки и оформления отечественных классических тортов.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Тема 5.4. Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</b>	<p>Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.</p> <p>Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов. Требования к качеству готовых пирожных и тортов. Условия и сроки хранения.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

<b>Тема 5.5. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов</b>	<p>Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных.</p> <p>Требования к качеству готовых пирожных. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных пирожных. Условия и сроки хранения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 6.1. Технология приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности.</b>	<p>Ассортимент изделий пониженной калорийности. Актуальные направления в приготовлении изделий пониженной калорийности. Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Требования к качеству, срокам и условиям хранения.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
<b>Раздел 7. Приготовление и оформление национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>		<b>6</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 7.1 Технологический процесс приготовления национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>	<p>Ассортимент национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оформление и подача, требования к качеству.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены специальные помещения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень: учебный кулинарный и кондитерский цех для процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Оборудование цеха: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), весы настольные электронные; микроволновая печь; плита электрическая; шкаф холодильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; миксер для коктейлей; моечная ванна трехсекционная, шкафы для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки), локальная сеть с выходом в Интернет, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, мультимедийными пособиями),; продукты для приготовления, оформления и

подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

### **Основные печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 –

01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. 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.

12. 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).

13. 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

14. 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»].

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на

продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

16. 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.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

18. 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.

19. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

20. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

21. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд.,стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

22. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

23. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр

«Академия», 2016. – 80 с.



24. 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

25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.

– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

29. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

30. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

31. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

32. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

33. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет

рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

34. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

35. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

36. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

37. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

### **Основные электронные издания:**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.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/>

**Дополнительные источники:**

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК</b>		
<p><b>ПК 8.1.</b> Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Изложение правил контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования</p> <p>Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Демонстрация использования различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий</p> <p>Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий</p> <p>Демонстрация проведения бракеража</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>

<p><b>ПК 8.2.</b> Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p> <p>Демонстрация знаний и умений последовательности технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий</p> <p>Демонстрация умения оформлять основные мучные кондитерские изделий</p> <p>Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий</p> <p>Демонстрация точности проведения бракеража основных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
<p><b>ПК 8.3.</b> Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек</p> <p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек</p> <p>Демонстрация оценивания качества готовых изделий</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>Экспертная оценка навыков и умений,</p>



<p><b>ПК 8.4.</b> Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования  Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним  Изложение знаний о требованиях к качеству основных отделочных полуфабрикатов  Демонстрация навыков составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов и пирожных</p>	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
<p><b>ПК 8.5.</b> Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных  Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья  Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных  Демонстрация умений оформлять отечественные классические торты и пирожные  Демонстрация оценивания качества готовых тортов и пирожных</p>	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>
<p><b>ПК 8.6</b> Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья  Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных  Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных  Демонстрация оценивания качества готовых изделий</p>	<p>Экспертная оценка навыков и умений</p>

ОК	–	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при	

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

