

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**УП 08 Учебной практики
профессионального модуля ПМ.08. Выполнение работ по профессии
12901 Кондитер**

2021

РЕЦЕНЗИЯ

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

Рабочая программа учебной практики 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 учебной практики 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики профессионального модуля
ПМ. 08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер. преподавателя
АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»
Акользиной Юлии Петровны

Рабочая программа учебной практики 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 учебной 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.

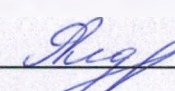
Каждый раздел учебной практики характеризуется логической завершенностью и направлен на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций.

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

Рецензент:

преподаватель технологических дисциплин *Жуш* 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 УП 08 Учебной практики 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 специальных дисциплин.

Рецензенты:

Куксова Н.С. - преподаватель специальных дисциплин;

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	39

1.1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.2.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики 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 учебной практики включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики, структуру и содержание программы учебной практики, условия реализации программы, контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: программа учебной практики входит в Профессиональный цикл.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики 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 учебной практики 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	6
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 2. Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов	6
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 3. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	6
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 4. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	6
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	6
ПК 8.1-8.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 6. Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности. Раздел 7. Приготовление и оформление национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	6
Всего:		36

2.2. Содержание обучения по учебной практики (ПП)

Тема программы	Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности	Кол-во часов	Кол-во дней	Формы текущего контроля
1	2	4	5	6
ПМ 08. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		36	6	
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<p>Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям и хлеба;</p> <p>Осуществление выбора производственного инвентаря и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Проведение расчетов по формулам;</p> <p>Осуществление выбора методов контроля качества и безопасности приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Осуществление выбора температурного режима при подаче и хранении хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
Раздел 2. Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов	<p>Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям к простым отделочным полуфабрикатам;</p> <p>Осуществление выбора производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформления простых отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформления простых отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Проведение расчетов по формулам;</p> <p>Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
Раздел 3. Приготовление и оформление	<p>Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям приготовления и</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и

основных мучных кондитерских изделий	<p>оформление основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>Осуществление выбора производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проведение расчетов по формулам;</p> <p>Осуществление выбора методов контроля качества и безопасности приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.</p>			умений
Раздел 4. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	<p>Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек;</p> <p>Осуществление выбора производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек;</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек.</p> <p>Проведение расчетов по формулам;</p> <p>Осуществление выбора методов контроля качества и безопасности приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек;</p> <p>Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений
Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов, пирожных и фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	<p>Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>Определение их соответствия технологическим требованиям приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>Осуществление выбора производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных;;</p> <p>Использование различных технологий приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>Проведение расчетов по формулам;</p> <p>Осуществление выбора методов контроля качества и безопасности приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных;</p>	6	1	Экспертная оценка навыков и умений

	Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.			
Раздел 6. Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности Раздел 7. Приготовление и оформление национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<p>Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Использование различных технологий приготовления и оформление изделий пониженной калорийности. Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами. Осуществление органолептической оценки качества основных продуктов для приготовления оформление национальных кондитерских изделий безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления и оформление национальных кондитерских изделий. Осуществление выбора методов контроля качества и безопасности приготовления и оформление национальных кондитерских изделий. Осуществление выбора температурного режима при подаче и оформлении национальных кондитерских изделий. Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.</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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 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.

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 рецептур : 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/
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК		
<p>ПК 8.1. 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>ПК 8.2. 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>ПК 8.3. 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>ПК 8.4. 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>ПК 8.5. 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>ПК 8.6 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	

