

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области  
высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»  
**ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**  
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 05.01**


**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ**  
**ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификация: Повар <---> Кондитер**

**2019г.**

ОДОБРЕНА  
Методическим  
объединением  
профессионального цикла  
Протокол № 9  
от «30» мая 2019 г.  
Председатель методического  
объединения  
 / Чалдаева С.Г./  
«30» мая 2019г.

РЕКОМЕНДОВАНА  
Педагогическим советом  
Енотаевского филиала  
ГАОУ АО ВО АГАСУ  
Протокол № 5  
от «31» мая 2019 года

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Енотаевского  
филиала ГАОУ АО ВО  
«АГАСУ»  
«ГАОУ АО ВО»  
  
Кузнецова В.Г.  
«31» мая 2019г.



Составитель: преподаватель  /Никulina И.Б./  
 /Манжурова Т.Е./

Рабочая программа разработана на основе требований:  
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»  
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016  
г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации  
Учебного плана на 2019 год набора

**Эксперты:**

**Техническая экспертиза:**

Методист

Енотаевского филиала ГАОУ АО ВО «АГАСУ»  /Кондратьева Ю.И.  
(подпись)

**Содержательная экспертиза**

Индивидуальный предприниматель  Кинжиева К.М.  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Паспорт рабочей программы производственной практики                                | 4  |
| 2. Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики       | 7  |
| 3. Структура и содержание программы производственной практики                         | 16 |
| 4. Условия организации и проведения производственной практики                         | 18 |
| 4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики  | 18 |
| 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики                           | 19 |
| 4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы           | 20 |
| 4.4. Требования к материально-техническому обеспечению                                | 21 |
| 4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации | 22 |
| 5. Контроль и оценка результатов производственной практики                            | 23 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **и общих компетенций (ОК)**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

## **Требования к знаниям, умениям**

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

Количество часов на производственную практику 216 часов

**2. Формирование умений и знаний в структуре программы производственной практики**  
**Конкретизированные требования производственной практики по профессиональному модулю**  
**ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  
**разнообразного ассортимента:**

| Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК       | Наименование МДК  | Объем нагрузки на освоение производственной практики | Действие  | Умения  | Знания   |
|---|---|--|---|---|--|
| <b>ПК 5.1-5.5.<br/>ОК. 01-07,<br/>09,10</b> | МДК 05.01.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 216  | Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм.<br>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.<br>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.<br>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.<br>Нормы взаимозаменяемости |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>соответствии с рецептурой.<br/>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br/>Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br/>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий различного</p> | <p>сырья, продуктов.</p> <p>Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы</p> |
|--|--|--|--|--|



|  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента</p> | <p>ассортимента с учетом<br/>типа питания, вида<br/>кулинарных свойств<br/>используемых продуктов<br/>и полуфабрикатов,<br/>требований рецептуры,<br/>последовательности<br/>приготовления,<br/>особенностей заказа.<br/>Рационально<br/>использовать продукты,<br/>полуфабрикаты.<br/>Соблюдать<br/>температурный и<br/>временной режим<br/>приготовления. Изменять<br/>закладку продуктов в<br/>соответствии с<br/>изменением выхода<br/>хлебобулочных мучных<br/>кондитерских изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента.<br/>Определять степень<br/>готовности<br/>хлебобулочных мучных<br/>кондитерских изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента.<br/>Владеть техниками,<br/>приемами приготовления<br/>хлебобулочных мучных<br/>кондитерских изделий</p> | <p>приготовления<br/>хлебобулочных мучных<br/>кондитерских изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента, в том<br/>числе региональных.<br/>Температурный режим<br/>и правила<br/>приготовления<br/>хлебобулочных мучных<br/>кондитерских изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента.<br/>Виды, назначение и<br/>правила эксплуатации<br/>технологического<br/>оборудования,<br/>инвентаря,<br/>инструментов, посуды,<br/>используемых при<br/>приготовлении<br/>хлебобулочных мучных<br/>кондитерских изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента . Нормы<br/>взаимозаменяемости<br/>продуктов и сырья.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>разнообразного ассортимента.<br/>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости.<br/>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента красителей и ароматических веществ с учетом их взаимозаменяемости.<br/>Выбирать с учетом способов приготовления,</p> |  |
|--|--|--|--|--|--|

|  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  | <p>Хранение , отпуск хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Проверять качество готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Порционировать, сервировать, творчески оформлять хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при их порционировании ( комплектовании). Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать</p> | <p>Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для подачи.</p> <p>Правила маркирования упакованных хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента правила заполнения этикеток.</p> |
|--|--|--|--|---|--|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>готовые десерты и напитки на вынос и для транспортирования.</p> <p>Рассчитывать стоимость хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p> | <p>Ассортимент и цены на хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными</p> |
|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |   |   |
|---|--|--|--|---|---|
|   |  |  | <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи</p> |   | <p>деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>   |
| <p><b>ПК 4.1.-4.5.</b><br/><b>ОК. 01-07,</b><br/><b>09,10</b></p> | <p>МДК. 05.02<br/>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |  | <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>                | <p>Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь, оборудование, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических</p> |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  |  | <p>стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p> | <p>операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих</p> |
|--|--|--|---|---|

|  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> | <p>средств, предназначенных для последующего использования.</p> |
|--|--|--|--|--|---|

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### Содержание производственной практики

| Коды ПК                         | Виды работ  | Объем часов |
|---------------------------------|---|-------------|
| ПК 5.1-5.5.<br>ОК. 01-07, 09,10 | <b>ПМ 05.«Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»<br/>Производственная практика(концентрированная)</b>  | 216         |
|                                 | <b>Виды работ:</b><br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирование (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к |             |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>11. Дифференцированный зачет.</p> |  |
|--|---|--|

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики**

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики:

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- рекомендации по организации и проведению производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «ОЛСТиС»
- рабочая программа профессионального модуля
- рабочая программа производственной практики;
- график учебного процесса;
- договора с предприятиями на проведение производственной практики.

### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения производственной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются обучающими на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе ПУ АГАСУ.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

**Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05**

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

- пироги с капустой;
- расстегаи с рисом и грибами;
- хлеб багет;
- пицца;
- плюшка московская;
- пирожки с мясом;
- сосиска в тесте;
- булочка с корицей;
- пирожки с яблоками;
- пирожки с капустой;
- булочка с орешками «Фантазия»;
- ватрушка;

пирожки с рисом и яйцом;  
пицца школьная;  
булочка с джемом;  
сочни с творогом;  
кекс столичный;  
языки слоеные;  
валованы;  
яблоки в тесте;  
кекс творожный;  
хачапури с мясом;  
хачапури с сыром;  
профитроли;  
меренги;  
пирог с корицей;  
пирог бисквитный с яблоками;  
торт йогуртовый с клубникой;  
пирожное бисквитное с консервированными фруктами;

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с., с цв. ил.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 336 с с цв.ил.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2013. — 496 с. — 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980.html>

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>

4. Размыслович Г.П. Кондитерское дело. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 364 с. — 978-985-503-562-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67639.html>

5. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 229 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

6. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.М. Амбражей. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 128 с. — 978-985-503-402-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html>

ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»;

ЭБС IPRbooks.

Дополнительные источники:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с. 20
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

#### **4.4. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы ПП ПМ. 05 может осуществляться на предприятиях общественного питания, в кондитерском цехе, соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-10 САБ-01; стеллаж 600х400х1600; стол нержавеющий; тестомес HurakanHKN-20SN; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; раковина; блендер BOSCHMSM; печь СВЧ HurakanHKN-WP900; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS; мясорубка настольная электрическая; набор силиконовых кондитерских инструментов; формы различных видов для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; набор инструментов для работы с мастикой; плита электрическая с духовым шкафом; весы настольные; планетарный миксер В-10; стеллаж для посуды; стеллаж для сушки посуды; кастрюли: 5 л., 10 л., 8л.; ножи; разделочные доски; миксер ручной; миски нержавеющие –2 л., сито; дуршлаг; сковорода; набор столовых принадлежностей для сервировки стола.

стола – в ассортименте.

#### **4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце производственной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел производственной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к сдаче квалификационного экзамена.