

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса
(ГАПОУ Международный колледж сервиса)**

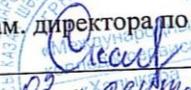
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05.
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская

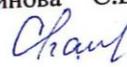
« 05 » сентября 2022 г



Рабочая программа учебной /производственной/ практики профессионального модуля ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории 

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ МКС

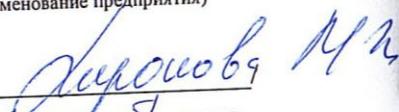
Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы  Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Р-и «Биссер»
(наименование предприятия)

Руководитель


« 05 » сентября 2022 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

--	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле хранения и расхода продуктов.
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;

1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:

всего **180 часов**, в том числе:

учебной практики – **72 часа**;

производственной практики – **108 часов.**

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	Тема 1. Организация и техническое оснащение рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	6
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	66	Тема 1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	18
		Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	24
		Тема 3. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	12
		Тема 4. Технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	6
		Тема 5. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	6
ВСЕГО часов	72		

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.05

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1. Организация и техническое оснащение рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	1.1.	Организация и техническое оснащение рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном, кондитерском цехах. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	6	2
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
	<i>Содержание учебного материала</i>		18	
Тема 1. Технология приготовления	1.1	Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной, шоколадной; карамели.	6	2

отделочных полуфабрикатов		Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	1.2.	Приготовление желе на желатине, агаре, пекитине, сырцовой и заварной глазури, темперирование шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
	1.3.	Приготовление мастики сахарной сырцовой и заварной посыпки, крошки. Приготовление крема сливочного, кофейного. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	2,3
Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>		24	
	2.1	Приготовление праздничного хлеба: пасхальный кулич, свадебный хлеб. Оценка качества и степени готовности теста.	6	2,3
	2.2.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булочка «Бриош», булочка с маком, крендель сдобный «Юбилейный», сдобные фигурные и плетеные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
	2.3.	Приготовление пирогов открытых, закрытых, фигурных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
	2.4.	Приготовление кулебяк с различными начинками, рыбника с филе хека. Приготовление калача «Праздничный», Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
Тема 3. Технологический процесс	<i>Содержание учебного материала</i>		18	
	3.1.	Приготовление бисквитного теста, бисквита «Джаконда»,	6	2

приготовления выпеченных полуфабрикатов		«Прага», «Женуаз», бисквита шоколадно-миндального и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.2.	Подготовка сырья и продуктов к использованию. Приготовление песочного теста с различными наполнителями, тесто «Бретон», «Бризе», многопорционные изделия из него. Приготовление заварного теста «Паташу», многопорционные изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
Тема 4. Технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	4.1.	Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: брауни макарони, меренги, птифуры, капкейки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2,3
Тема 5. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	5.1.	Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка сырья и продуктов к использованию. Приготовления юбилейных тортов: «Юбилейный», «Корзина с клубникой». Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Зачет</i>	6	2,3
		<i>ИТОГО часов</i>	72	

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код профессион. компетенц.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 5.1. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5	МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	Организация и техническое оснащение рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в мучном, кондитерском цехах. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.
ПК 5.2.	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации	6	Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию. Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной,

ПК 5.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		молочной. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовление карамели, сырцовой и заварной глазури, желе на желатине, агаре. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовление крема «Новый», «Гляссе», «Шарлот», кофейного. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовление мастики (сахарная сырцовая и заварная, молочная) марципана. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовление пралине, заварной посыпки, крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Организация и техническое оснащение рабочего места.. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булочка «Бриош», булочка с маком, крендель сдобный «Юбилейный», сдобные фигурные и плетеные изделия. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК 5.3. ОК 04 ОК 07 ОК 09 ЛР 4 ЛР 14		6	Приготовление пирогов открытых, закрытых, фигурных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовление кулебяк с различными начинками, рыбника с филе хека. Приготовление калача «Праздничный», Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовление праздничного хлеба: пасхальный кулич, свадебный хлеб. Оценка качества и степени готовности теста.
		6	Приготовление бисквитного теста, бисквита «Джаконда», «Прага», «Женуаз», бисквита шоколадно-миндального и изделий из него.
ПК 5.4.			

			Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК 5.4. ОК 04 ОК 07 ОК 09 ЛР 4 ЛР 14		6	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление песочного теста с различными наполнителями, тесто «Бретон», «Бризе», многопорционные изделия из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Дифференцированный зачет
		6	Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление заварного теста «Паташу», многопорционные изделия из него. Приготовление миндального теста «Дакуаз» Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: птифуры, капкейки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовления бисквитных тортов: «Кофейный» и «Прага» Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовления песочных тортов «Ленинградский» и «Листопад» Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Приготовления детских тортов: «Божья коровка», «Лебединое озеро». Требования к качеству, условия и сроки хранения.
		6	Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка сырья и продуктов к использованию. Приготовления юбилейных тортов: «Юбилейный», «Корзина с клубникой». Требования к качеству, условия и сроки хранения. Дифференцированный зачет
	ИТОГО	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.05

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная /Производственная практика профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проходит в лаборатории колледжа и в предприятиях питания города.

Реализация программы практики предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочная	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1

Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфракрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
31	Нитрат тестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Учебный кондитерский цех
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Дежи к тестомесильной машине		2
2	Дежи к миксерам		4
3	Миски из нержавеющей стали	3	
4	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6	Сковорода		7
7	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8	Подставка для разделочных досок	1	
9	Миски полусферические	2	
10	Мерный стакан	1	
11	Противни		10
12	Перфорированные противни для багетов		4
13	Венчик	1	
14	Сито	1	
15	Шенуа	1	
16	Лопатки	2	
17	Шипцы универсальные		5
18	Скребки пластиковые		10
19	Скребки металлические		4
20	Кисти силиконовые		10
21	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23	Формы для саваренов		4
24	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25	Нож	1	
26	Нож пила (300 мм)		2
27	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см		4

	и без изгиба до 30 см)		
28	Кондитерские мешки	1	
29	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30	Ножницы		7
31	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32	Кондитерские гребенки		3
33	Силиконовые коврики для выпечки		10
34	Силиконовые коврики для макарони, эклеров		3
35	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36	Формы для конфет		4
37	Формы для шоколадных фигур		4
38	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39	Набор мерных ложек		3
40	Скалки рифленые		5
41	Скалки	1	
42	Делитель торта		3
43	Терки		3
44	Трафареты		5
45	Решетка с поддоном для глазирования		2
46	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47	Силиконовые коврики для айсинга		4
48	Перчатки для карамели		2
49	Помпа для работы с карамелью		2
50	Подставки для тортов вращающиеся		7
51	Набор выемок		2 комплекта
52	Совки для сыпучих продуктов		4
53	Подносы		8
54	Дуршлаг		4
55	Подложки для тортов (деревянные)		4
56	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.

6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

14. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.

16. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
5. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
6. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
7. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.
8. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

3.3. Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ПОП, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в .1.5.ФГОССПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитываться о состоянии здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

3.4. Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.05**

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1.- 5.2. Осуществлять приготовление, хранение, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5</p>	- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями СТН и ТБ;	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении отделочных полуфабрикатов во время выполнения задания по учебной и производственной практики</p> <p>Производственные ситуации, выход, решение</p> <p>Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>
	- подсчёт количества продуктов, согласно СРБ;	
	- подбор необходимого инвентаря и приспособлений согласно технологическому процессу приготовления отделочных полуфабрикатов	
	-использование механического, теплового оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании;	
	- выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	- выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с требованиями СТН и ТБ;	
	- приготовление цедры и цукатов, сиропа, жжёнки, помадки, желе, кремов, согласно рецептуре мучных кондитерских изделий;	
	- приготовление сахарной мастики и марципана, шоколадной крупки и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий;	
- приготовление украшений из крема, желе, фруктов и цукатов, помады, глазури, сахарной мастики, марципана и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий;		
- определение качества отделочных полуфабрикатов, согласно требованиям ОСТ 10-060-95, ОСТ 18-102-72		
ПК 5.3. Осуществлять	- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями	Экспертная оценка организации

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 04 ОК 07 ОК 09 ЛР 4 ЛР 14	СТН и ТБ	рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
	- подсчёт количества продуктов, согласно СРБ	
	- подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
	- использование механического и теплового оборудования (мукошей, тестомес, пекарский шкаф, конвекционная печь, электроплита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании	
	- выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	- выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных изделий и хлеба	
	- выполнение процессов по дозировке, формовке хлебобулочных изделий сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН	
	-выполнение оформления и отделки сложных хлебобулочных и изделий, используя различные технологии	
	- выпекание сложных хлебобулочных изделий, хлеба, мучных изделий(пирог «Невский», сдоба обыкновенная, крендель «Свадебный», каравай «Свадебный»), в соответствии с тепловым режимом и временем	
	-прогнозирование возникновения брака, выявление причин брака, выбор путей предотвращения брака, сложных хлебобулочных изделий	
- бракераж выпеченных хлебобулочных, мучных изделий и хлеба продемонстрирован согласно требованиям Госстандарта		
ПК 5.4. Осуществлять	- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ;	Экспертная оценка организации

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. ОК 04 ОК 07 ОК 09 ЛР 4 ЛР 14</p>	<p>- подсчёт количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий, согласно СРБ</p>	<p>рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>
	<p>- подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
	<p>- использование механического, теплового оборудования (мукошей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании</p>	
	<p>- выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного, слоеного) воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов, согласно СРБ</p>	
	<p>- выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>- выполнение процессов по дозировке, формовке, основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СТН;</p>	
	<p>- выпекание различных видов теста, в соответствии с тепловым режимом и временем;</p>	
	<p>- определение готовности (бракераж) мучных кондитерских изделий согласно требованиям Госстандарта</p>	
<p>ПК 5.5.- 5.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных</p>	<p>- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ;</p> <p>- подсчёт количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, согласно СРБ</p> <p>- подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении пирожных, тортов сложного</p>

<p>тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ЛР 4 ЛР 10 ЛР 14</p>	<p>приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p>	<p>ассортимента во время выполнения задания по учебной и производственной практики Производственные ситуации, выход, решение Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.</p>
	<p>- использование механического, теплового оборудования (мукошей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании</p>	
	<p>- выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного, слоеного) воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов, согласно СРБ</p>	
	<p>- выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>- выполнение процессов по дозировке, формовке, пирожных, тортов сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН;</p>	
	<p>- приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента, согласно рецептуре кондитерских изделий и требованиям ОСТ 18-102-72;</p>	
	<p>- определение качества отечественных классических тортов и пирожных согласно требованиям ОСТ 10-060-95, ОСТ 18-102-72</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах.	Владение актуальными методами работы в

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>профессиональной деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>Правила оформления документов (ТК, ТТК)</p>

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Проявление толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережения на рабочем месте	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные

		темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>Составлять бизнес план.</p> <p>Презентовать бизнес-идею.</p> <p>Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Основы финансовой грамотности.</p> <p>Правила разработки бизнес-планов</p>