Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
DN: c=RU, st=Краснодарский край, street=ст-ца Прочноокопская, ул.Чичерина, 44, l=ст-ца Прочноокопская, title=Директор, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ", 1.2.643.100.1=120D313032323330343336313731373136, 1.2.643.100.3=120B313431303731333836313137, 1.2.643.100.4=120A32333433303037343134, 1.2.643.3.131.1.1=120C32333433303533337333535, email=pu52kk@yandex.ru, givenName=Арамаис Сергеевич, sn=Маркозов, cn=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ "НОВОКУБАНСКИЙ АГРАРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2022.09.18 09:49:02 +03'00'

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского кра́я
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2019

Рассмотрена и одобрена
методическим объединением
по профессиям
30.05 2019 г.
Председатель ______ Л.В.Хмара.

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК НАПТ
«31» 05 2019 г.
______ В.Х.Григорьян

Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол № 26 от 30.05 2019 г.

Рабочая программа учебной практики УП.05 профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)),Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ ______

Рецензенты:
Ю.С. Фернова техник технолог хлебопекарного производства
Лиханова Анастасия Юрьевна заведующая столовой

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**22**
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**36**
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО –ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**44**
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 **Повар, кондитер.** Данная рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	**Название раздела**		
	Действия (дескрипторы)	**Умения**	**Знания**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
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	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских *и шоколадных изделий*	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	Организация работы кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских и *шоколадных изделий;* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских и *шоколадных изделий*; возможные последствия нарушения санитарии гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5**. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов	предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских и *шоколадных изделий*; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) изделий
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских и *шоколадных* изделий или оставшихся после их приготовления	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
Раздел модуля 2.Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных

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		основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

	приготовление отделочных полуфабрикатов	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение отделочных полуфабрикатов	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток

Раздел модуля 3.Изготовление,творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа
		учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных	питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском,	техника порционирования (комплектования), складирования для
	ассортимента	упаковкой на вынос;	непродолжительного
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных

			хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и
		при оформлении платежей; принимать оплату	характеристика контрольно-кассовых машин;
		наличными деньгами;	виды и правила
		принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на

			потребителя

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации 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 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских и *шоколадных изделий* с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских и *шоколадных* изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		продукты для приготовления мучных кондитерских *шоколадных* изделий	
	приготовление мучных кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских *и шоколадных* изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;	методы приготовления мучных кондитерских и *шоколадных* изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских и шоколадных изделий; органолептические способы определения готовности
		- проводить	выпеченных
		формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских и *шоколадных*	изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		изделий; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента	Проверять качество мучных кондитерских и *шоколадных* изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских шоколадных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских и шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента;
		упаковывать на вынос	требования к
		для транспортирования мучных кондитерских	безопасности хранения готовых мучных

		и шоколадных изделий	кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента,
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских и *шоколадных* изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей,	правила заполнения этикеток ассортимент и цены на мучных кондитерских и шоколадных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень

		оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских и *шоколадных изделий*	ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел модуля 5. Изготовление,творческое оформление,подготовка к реализации пирожныхи тортов 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 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	
	приготовление	выбирать, применять	методы
	пирожных и тортов разнообразного ассортимента	комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		инструменты в соответствии со способом приготовления	
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение
		требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов	посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных	ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного

	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть	ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		профессиональной	правила поведения,
		терминологией;	степень
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. 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.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	демонстрация интереса к профессии (участие в олимпиаде профессионального мастерства, профессиональных конкурсах). Разработка авторских рецептур.	самоконтроль этапов технологии приготовления блюд и изделий.	правильный выбор способов и методов выполнения работ.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике при выполнении производственных работ.	планирование собственной деятельности с ориентацией на результат.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность.	организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	психология коллектива психология личности Основы проектной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	демонстрация интереса к будущей профессии.	участие в бригадной форме обучения со сменой ролевых функций.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	чувство патриотизма относят к группе нравственных (моральных) чувств. Нравственные чувства выражают отношение человека к другим людям, к Родине, к семье, к самому себе.	использование интернет-ресурсов для поиска постоянно обновляющейся нормативно- технической документации.	исполнение функций повара в военно-полевых условиях. Патриотизм есть необходимая составная часть ценностного отношения молодого человека к миру, детерминирующая личностный смысл.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	культивирование здорового образа жизни и питания. Применения здорового питания в профессиональной сфере.	формированию гражданско-патриотических качеств у студентов средствами физической культуры и спорта будут содействовать создание позитивного имиджа	культивирование в среде образовательного учреждения физкультурно-спортивных ценностей, идеалов и традиций, а также организация элективных курсов

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		ГТО.	дисциплины, секций, музея спортивной славы, спартакиад, конкурсов и тому подобного, стимулирующих проявление патриотизма у молодых людей.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.	наблюдение за навыками работы в глобальных и локальных информационных сетях.	поиск рецептур и технологии приготовления блюд из рыбы в глобальной сети интернет.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	изучение иностранного языка в сфере туризма призвано также обеспечить: повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; развитие когнитивных и исследовательских умений; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей культуры студентов.	владение информацией содержащейся в санитарных нормах, стандартах и правилах продажи отдельных видов товаров.	применение нормативных документов, сборников рецептур для решения профессиональных задач.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	в современных экономических условиях выживание предприятий, и их развитии, в значительной степени зависит от уровня стратегического планирования. Только при ясном представлении о целях деятельности предприятия, их своевременной корректировке в соответствии с изменениями внешней среды четкое распределение материальных и людских ресурсов может обеспечить успех предпринимательской деятельности.	отсутствие нарушений техники и технологии выполнения при выполнении работ.	соблюдение норм и требований СаНПиНа, организация рабочего места и соблюдение культуры труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	**Наименование профессионального модуля**	**Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)**	**Сроки проведения**
ПК 5.1- 5.5	**ПМ 05.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**144**	

2.2.Содержание учебной практики УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Виды работ	Коды и наименование модулей, тем учебной практики	Объем 144 часа
ПК 5.1- 5.5	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 5. Приготовление мучных кондитерских	Тема1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**6**
		Тема 2 Приготовление глазури.	6
		Тема 3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	6
		Тема 4. Приготовление сахарной мастики и марципана.	6
		Тема 5 Приготовление посыпок и крошки.	6
		Тема 6 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6
		Тема 7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.	6
		Тема8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6
		Тема 9. Приготовление и оформление пирогов	6

	изделий разнообразного ассортимента. 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема 10. Приготовление и оформление пиццы	6
		Тема 11 Приготовление и оформление кулебяки	6
		Тема 12.Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	6
		Тема13.Приготовление изделий жаренных в жире	6
		Тема 14 Приготовление блинов, оладий	6
		Тема 15 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
		Тема 16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6
		Тема 17.Приготовление изделий из вафельного теста.	6
		Тема 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6
		Тема 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6
		Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6
		Тема 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
		Тема 22. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста, миндального теста.	6
		Тема 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов.	6
		Тема 24 Дифференцированный зачет.	6
		ВСЕГО	144

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
2. положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования**»;**
4. рекомендации по организации и проведению учебной и производственной практики студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования «КЛПО»;
6. рабочие программы по профессиональным модулям, рекомендованные Методическим советом КГБПОУ «КЛПО»;
7. положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования КГБПОУ «КЛПО»
8. рабочая программа учебной практики;
9. договор с организацией на организацию и проведение производственной практики;
10. приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
11. приказ о распределении студентов по местам практики;
12. график учебного процесса;
13. протоколы аттестации производственной практики.

3.2 Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

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

1. Рабочая программа учебной практики.
2. Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
3. Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
4. Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
5. Журнал регистрации инструктажей по охране труда;
6. 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 студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.05.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 05 включает 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.

Виды работ Учебной практики по УП.05 ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

Проверять качество: мука, крахмал, сахар, мед, патока
Проверять качество: яйца, яичные продукты, молоко и молочные продукты
Проверять качество: масло сливочное, маргарин, жиры для жарения, масло растительное, мясные и рыбные продукты
Проверять качество: овощи, грибы, плоды, ягоды, крупы, орехи, мак
Проверять качество: пищевые добавки, разрыхлители теста
Проверять качество: пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов, желирующих веществ
Ознакомиться с инвентарем, оборудование, применяемым для приготовления основных хлебобулочных изделий
Изучить требования техники безопасности при приготовлении основных хлебобулочных и кондитерских изделий
Замешивать тесто для хлебобулочных изделий, определять степень готовности дрожжевого теста без опарным способом
Замешивать тесто для хлебобулочных изделий, определять степень готовности дрожжевого теста опарным способом
Использовать для приготовления хлебного теста хлебные смеси промышленного производства; охлаждать, вынимать из формы выпеченные полуфабрикаты
Готовить изделия из дрожжевого без опарного теста и дрожжевого опарного теста
Готовить не сладких фаршей: овощных, мясных, рыбных, субпродуктов, крупяных, комбинированных
Готовить сладких начинок из сухофруктов, свежих и мороженных плодов и ягод
Готовить сладкие начинки из орехов и мака, творога

Варить сахарный сироп и определять с помощью проб его крепость; варить сахарный сироп с добавлением кислоты, уваривать сахарный сироп для приготовления тиража
Готовить отделочные полуфабрикаты: помада основная, молочная, шоколадная, фандан – готовая помада
Готовить отделочные полуфабрикаты фруктовые начинки и желе, фруктовые рисовальные массы
Готовить отделочные полуфабрикаты глазурь, гель, гляссаж и кандир
Готовить крем сливочные (основной), кофейный, шоколадный и сливочно-ореховый
Готовить крем шарлот (основной), шоколадный кофейный с джемом, сливочно - ореховый
Готовить крем новый, крем новый шоколадный
Готовить крем гляссе, шоколадный, ореховый
Готовить крем белковый (заварной), крем зефир
Готовить крем заварной ванильный
Готовить крем из сливок, крем на сливках
Готовить отделочные полуфабрикаты с использованием смесей промышленного производства
Органолептически оценивать готовность и качество основных отделочных полуфабрикатов
Готовить дрожжевое слоеное тесто и изделия из него
Готовить сдобное пресное тесто и изделия из него
Готовить вафельное тесто и изделия из него
Готовить пряничное тесто и изделия из него
Готовить песочное тесто и изделия из него
Готовить бисквитное тесто и изделия из него
Готовить заварное тесто и изделия из него
Готовить слоеное тесто и изделия из него
Готовить воздушное и воздушно – ореховое тесто и изделия из него
Готовить миндальное тесто и изделия из него
Готовить украшения из крема
Готовить украшения из желе, фруктово- рисовальной массы, белковой рисовальной массы
Готовить украшения из помады, глазури и кандира
Готовить украшения из сахарной мастики, шоколада, из мастики промышленного производства – пастилаж
Готовить украшения из карамели, изомальта
Производить отделку основных мучных кондитерских изделий, печений, пряников, коврижек, браунингов, капкейки
Готовить бисквитные, песочные пирожные
Готовить слоеные и заварные пирожные
Готовить воздушные, миндальные пирожные
Готовить крошковые и десертные пирожные птифуры, миниатюры
Готовить бисквитные торты антраме
Готовить песочные торты
Готовить слоеные торты
Готовить воздушно – ореховые, воздушные
Готовить фруктовые, легкие обезжиренные торты и пирожные
Готовить шоколадные конфеты в ассортименте ручной работы

4. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы УП ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха
(Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Конвекционная печь;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;

Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Тестораскаточная машина;
Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Куттер;
Процессор кухонный;
Овощерезка;
Кофемолка;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка;
Набор инструментов для карвинга ;
Стол производственный;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Производственный стол с мраморным покрытием;
Моечная ванна;
Стеллаж передвижной;
Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со щупом.
Инструменты, инвентарь, посуда:
Дежи;
Скребок пластиковый, скребок металлический.
Мерный инвентарь;
Набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»);
Набор мерных ложек;
Нож;
Совки для сыпучих продуктов;
Корзина для мусора;
Скалки деревянные;
Скалки рифлёные;
Резцы (фигурные) для теста и марципана;
Вырубки (выемки) для печенья, пряников;
Кондитерские листы;
Противни перфорированные;
Формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,;
Трафареты для нанесения рисунка,
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),;
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков;
Ножницы;
Кондитерские гребенки;
Терки;
Трафареты;
Кисти силиконовые;
Силиконовые коврики для выпекания;
Прихватки;
Перчатки термостойкие;
Гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий;

Дуршлаг;
Делитель торта;
Подносы;
Подложки для тортов (деревянные);
Темперирующая емкость;
Инструменты для упаковки;
Подставки для тортов вращающиеся;
Газовая горелка;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито; сито конусообразное(шенуа);
Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.);
Полка для специй, эссенций, красителей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ 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.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися 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 учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

6. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. 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.

Электронные 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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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.
5. 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