

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
с организацией
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ СГКСТД
№118-1 от «01» 06.2021г.

Акт согласования
от «__» _мая_ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер



C=RU, O=ГБПОУ СГКСТД, CN=Директор -
Санникова Татьяна Александровна,
E=poo_sgkstd_su@samara.edu.ru
00f6e3fae9e654cbc1
2021.07.11 15:01:04+04'00'

Самара 2021 г.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией отделения общественного
питания

Протокол № _8_ от «20» мая _2021_ г.

·
Председатель ПЦК Головачева И.Г.
(Ф.И.О.)

Автор: _____
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № 8 от «20» <u>05</u> 2021 г

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331; приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

В рабочей программе предусмотрено проведение практических занятий (практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности) в форме практической подготовки в виде выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

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

Всего – 216 часов (6 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

в рамках ПМ в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Изменение № _____ « ____ » _____ 20 ____ г.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3.2. Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных,	Тема 1.1 Подготовка рабочего места оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	4
	Тема 1.2 Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	2

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

мучных и кондитерских изделий.	Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	12
Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий	Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий	36
Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	54
Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
Приготовление	Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	54

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Дифференцированный зачет		6
	Всего	216

3.3. Содержание учебной практики

3.4.

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1..Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		18
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Урок №1. Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	4
Тема 1.2 Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья при приготовлении хлебобулочных изделий.	Урок №2 Правила техники безопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	2

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Урок №3 Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий	6
	Урок №4очных и мучных кондитерских изделий	6
Раздел 2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий		36
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий	Урок №5 Приготовление фаршей и начинок. Рецепттура несладких фаршей.	6
	Урок №6 Приготовление и рецепттура сладких начинок.	6
	Урок №7Приготовление сиропов.	6
	Урок №8 Приготовление помады.	6
	Урок №9 Приготовление фруктовых начинок и желе.	6
	Урок №10 Приготовление кремов и смеси.	6
Раздел 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		54
Тема 3.1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Урок №11. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделия из него.	12
	Урок №12 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	12
	Урок №13.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	12
	Урок №14. Приготовление блинного теста и теста для оладий.	6
	Урок №15.Пригтовление бездрожжевого теста и изделия из него.	12
Раздел 4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Урок №16Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении	6
	Урок №17 Приготовление изделий из вафельного теста и творческое оформление.	6

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	Урок №18 Приготовление изделий из пряничного теста.	6
	Урок №19 Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.	6
	Урок №20 Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.	6
	Урок №21 Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.	6
	Уроке №22 Приготовление изделий пониженной калорийности	12
Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента		54
Тема 5.1 Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Урок №23 Приготовление бисквитных тортов и пирожных.	12
	Урок №24 Приготовление песочных тортов и пирожных.	12
	Урок №25 Приготовление слоеных тортов и пирожных .	12
	Урок №26 Приготовление заварных пирожных.	6
	Урок №27 Приготовление воздушных тортов и пирожных.	6
	Урок №28 Приготовление миндальных тортов и пирожных.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебный кондитерский цех»

Оснащение мастерской «Учебный кондитерский цех»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, пекарский шкаф, пароконвектаutomаты, взбивальные машины, тестомесильные машины, холодильники, водонагреватель, миксеры, блендеры, моечные ванны.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Стол производственный 1800x600x850
2. Стол-подставка под пароконвектомат
3. Пароконвектомат
4. Весы настольные электронные
5. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x20 мм.
6. Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530x325x65 мм.
7. Планетарный миксер
8. Шкаф холодильный
9. Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800
10. Стол с моечной ванной 1000x600x850
11. Смеситель холодной и горячей воды
12. Ковёр диэлектрический
13. Шкаф шоковой заморозки ШОК-10-1/1
14. Микроволновая печь LG MS2042DB 20л 700Вт
15. Фритюрница AIRHOT EF 4
16. Слайсер AIRHOT SL 220
17. Мясорубка SXC-22
18. Блендер GEMPLUX GL-PB-579D
19. Соковыжималка шнековая JAU SJ-300
20. Настольная вакуумно-упаковочная машина
21. Ковёр диэлектрический
22. Холодильный шкаф CM 105 S
23. Морозильный шкаф (морозильный ларь) МЛК-400 СНЕЖ
24. Комплект оборудования для рабочей площадки конкурсантов по компетенции "Поварское дело" (пароконвектомат 10шт, миксер 5 шт, шкаф холодильный 10шт)

- 25. Компьютер
 - 26. МФУ лазерное ч/б, A4 Ricoh MP 2014AD лазерный принтер/сканер/копир А3
 - 27. Проектор INFOCUS IN 134 DLP,4000 ANSI Lm,XGA
 - 28. Экран для проектора Экран для проектора DEXP WE-80. настенно- потолочный,электропривод,пульт ДУ
 - 29. Ноутбук ACER Extensa 15,6"
- Организация рабочего места:
- 1. Разделочные доски.
 - 2. Поварские ножи.
 - 3. Кастрюли.
 - 4. Скалки.
 - 5. Лотки.
 - 6. Противни, формы для тортов, кексов.
 - 7. Дуршлаг и сита.
 - 8. Кондитерские мешки с наконечниками.
 - 9. Миски.
 - 10. Резцы.
 - 11. Ложки и вилки.
 - 12. Миски.
 - 13. Десертные тарелки.
 - 14. Стаканы, бокалы, креманки.
 - 14. Лопатки, щипцы.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

- 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
- 2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
- 4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 12.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.
- 13.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- 14.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.
- 15.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.
- 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 18.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 19.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 20.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- 21.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. 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 13.07.2015 г. № 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBRG), 2010. – 1216 с.: ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, уборке рабочего места, выборе ,подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану</p> <p>Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт выборе ,оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
Имеет практический опыт упаковки, складировании неиспользованных продуктов;	
Имеет практический опыт порционировании (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Имеет практический опыт ведение расчетов с потребителями.	
Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,	

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
	Дифференцированный зачет