

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБНУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП 04 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Структура и содержание программы производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2 Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

При организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

- 234 часа.

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. 3.1. Тематический план

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		234
ПК 4.1	Раздел ПП 1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	66
ПК 4.2	Раздел ПП 2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	66
ПК 4.3	Раздел ПП 3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	60
ПК 4.4	Раздел ПП 4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	42
	Экзамен квалификационный	6

3.2. Содержание программы производственной практики

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		234
Раздел ПП 1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
Тема 1.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	66
	Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест в кондитерском цехе. Техника безопасности работы в кондитерском цеху. Санитарные нормы и правила приготовления, реализации и хранения кондитерского сырья и готовой продукции	6
	Подбор и подготовка необходимого оборудования, инвентаря, посуды, инструментов; безопасные приемы работы с механическим и электрическим оборудованием (тестомесильная, взбивальная машина, электрическая печь, жарочный шкаф, просеиватель)	
	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: булочки в ассортименте, пирожки печеные, «Московский пирог». Подготовка продуктов, замес теста, определение готовности выбродившего теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: «Плюшка», «Булочка сдобная», «Сдоба выборгская». Подготовка продуктов, замес теста, определение готовности выбродившего	6	

	<p>теста. Развес тестовых заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка изделий.</p> <p>Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.</p>	
	<p>Приготовление и формование пирогов в ассортименте. Замес теста, определение качества готового теста, формование, расстойка, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.</p>	6
	<p>Организация рабочего места. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: «Рулет с маком», «Кулебяки»</p> <p>Подбор сочетающихся основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;</p>	6
	<p>Организация рабочего места. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: «Кекс Майский», «Весенний», «Здоровье».</p> <p>Подбор сочетающихся основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;</p>	6
	<p>Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: «Булочка молочная», «Крученикслоеный». Замес теста, определение качества готового теста, формование, расстойка, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.</p>	6
	<p>Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: «Ватрушки венгерские». Замес теста, определение качества готового теста, формование, расстойка, отделка, выпечка. Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.</p>	6
	<p>Организация рабочего места. Приготовление праздничного хлеба : «Куличи», «Каравай свадебный», «Каравай «Ромашка». Замес теста, определение качества готового теста, формование, расстойка, отделка, выпечка. Подбор сочетающихся основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных</p>	6

	изделий. Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.	
	Организация рабочего места. Приготовление праздничного хлеба :греческий «Пасхальный венок», «Еврейская хала». Замес теста, определение качества готового теста, формование, расстойка, отделка, выпечка. Подбор сочетающихся основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий. Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.	6
	Организация рабочего места. Приготовление праздничного хлеба: «Болгарский тутманик». Замес теста, определение качества готового теста, формование, расстойка, отделка, выпечка. Подбор сочетающихся основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий. Проверка веса и оценка качества готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям.	6
Раздел III 2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
	Содержание	66
Тема 2.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление бисквитного теста: с подогревом,буше. Приготовление рулета с разнообразными начинками, отделка поверхности. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление бисквитного теста: бисквита для рулетов. Приготовление рулета с разнообразными начинками, отделка поверхности. Осуществлять творческое оформление, подготовку к	6

	реализации. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление и оформление литерного бисквитно-кремового торта. Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Приготовление и оформление фигурного бисквитного торта: «Березка», «Корзина с клубникой». Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и оформление песочного торта: «Ивушка», «Московский», «Абрикотин»: Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий.	6
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Осуществлять приготовление и творческое оформление слоёного торта «Слоеный с кремом», «Московская слойка», подготовку к реализации кондитерских изделий. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации белковых тортов: торта воздушно-орехового «Полет», «Чайная роза»; воздушного «Паутинка». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	6

	миндального торта «Миндально-фруктовый».Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации фирменных тортов: «Российский», «Журавушка», «Бирюсинка», «Гусиная лапка». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации праздничных комбинированных тортов: «Песочно-ореховый», «Аленка». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации праздничных комбинированных тортов: торт «Свадебный бисквитно-воздушный», «Юбилейный».Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
Раздел III 3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Содержание	60
Тема 3.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в кондитерском цехе при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий Приготовление заварных пирожных: «Трубочка с кремом», «Кольцо заварное с кремом». Творческое оформление изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий,	6

	оценка качества готовых изделий соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
	Приготовление заварных пирожных: «Орешек», «Элишка». Творческое оформление изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, оценка качества готовых изделий соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление песочных пирожных: «Корзиночка с желе и фруктами», «Грибок» с кремом. Творческое оформление, соблюдение требований по безопасности готовой продукции. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Приготовление песочных пирожных: «Киш-Пешт», «Эржи». Творческое оформление, соблюдение требований по безопасности готовой продукции. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Приготовление и формование слоеных пирожных: «Трубочка с кремом», «Муфточка с белковым кремом». Проверка веса и оценка качества готовых изделий. Творческое оформление кондитерских изделий и подготовка к реализации, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.	6
	Приготовление бисквитных пирожных нарезных: пирожное бисквитное со сливочным кремом, пирожное бисквитное с белковым кремом	6
	Приготовление бисквитных пирожных штучных: пирожное бисквитное с белковым кремом, глазированное помадой (буше), пирожное бисквитное фруктовое (буше).	6
	Приготовление слоеных пирожных нарезных: «Слойка с кремом», «Слойка с яблочной начинкой».	6
	Приготовление слоеных пирожных штучных: «Трубочки с кремом», «Муфточка с белковым кремом»	6
	Приготовление воздушных пирожных: воздушное пирожное с кремом, двойное, пирожное воздушное «Грибок» с кремом. Приготовление крошкового пирожного «Картошка обывная».	6
Раздел III 4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		
Тема 4.1. Приготовление сложных	Содержание	42

отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление сиропов: для пропитки, для глазировки (тиража), инвертного, помады основной, использовать их в оформлении.	6
	Приготовление кремов: сливочного (основного), «Шарлотт» (основного), белкового (заварного), заварного, из сливок. Выполнение украшений из крема, использовать их в оформлении кондитерских изделий.	6
	Приготовление глазури (сырцовой, заварной), использовать в оформлении.	6
	Приготовление глазури шоколадной (кувертю), кандира для сахарных фигур, «Ганаш», выполнение украшений из них, использовать их в оформлении.	6
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление сахарной мастики: сырцовой и заварной, выполнение украшений из них и творческое оформление	6
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление карамели, выполнение украшений из нее, творческое оформление кондитерских изделий.	6
	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление посыпок, выполнение отделки поверхности и боковых сторон кондитерских изделий. Дифференцированный зачет	6
Итого:		234
Экзамен квалификационный		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля производственной практики предполагает наличие современных предприятий общественного питания.

Оборудование предприятий и рабочих мест:

- 1.оборудование: плита, расстойный шкаф, пекарский шкаф, пароконвектомат, взбивальная машина, тестомесильная машина, минимиксер, куттер, бликсер, холодильник, шокер, слайсер, бактерицидная лампа.
- 2.инструменты и приспособления в соответствии с паспортом предприятия;
- 3.рабочие места для студентов;
- 4.комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом предприятия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

www.znanium.com сетевой доступ

- 1.Технология производства хлебобулочных изделий: Справочник / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. СПб.: ГИОРД, 2016. - 400 с.: 70x100 1/16
2. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я. Корякина, Т.В. Матвеева СПб.: ГИОРД, 2016. - 528 с.: 60x90 1/16.
3. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с

Дополнительные источники:

- 1 .Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
- 2.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
- 3.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

- 4.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
- 5.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
- 6.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
- 7.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
- 8.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
- 9..Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
- 10..Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
- 11.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль).
- 12.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

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. 1324-03 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля, реализуется производственная практика концентрированно на базе ООО санатория «Плаза», санаторий «Родник», СКУ «Луч», санаторий им. Димитрова, ОАО Газпром СКУ пансионат «Факел», Гранд-Отель, ООО «Ресторатор» столовая №1, ООО «Южное море» база «Олимпийский», ИП Тер-Абрамян «Пирогов групп, «Пирогов дом».

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики ;
- аттестационный лист.

Дополнительные материалы:

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- материалы и протокол квалификационного экзамена

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Требования к обучающимся

Обучающиеся, проходящие производственную практику на предприятии, должны иметь:

- наличие медицинского осмотра;

-наличие санитарной формы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>-Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инстру</p> <p>-определение органолептическим способом качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-соблюдение условий хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>
ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>- определение органолептическим способом качества готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении</i></p>

	<p>тортов</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><i>работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>
<p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>- определение органолептическим способом качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.;</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль в форме: <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>Экспертная оценка на</i></p>

		квалификационном экзамене по модулю
ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p>Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>- определение органолептическим способом качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении;</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p>Итоговый контроль: <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных</i>

ней устойчивый интерес.		<i>занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 6. Работать в команде , эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и</i>

		<i>производственной практике</i>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции;	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>