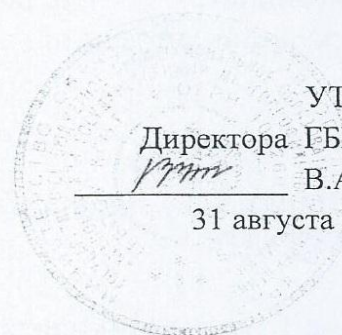


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»

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



УТВЕРЖДАЮ
Директора ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

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

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2.ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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.

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:

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

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

иметь практический опыт в:

- 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.

знать:

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

1.3 Результаты освоения производственной практики

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности

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

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
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.

Результатом освоения программы производственной практики является сформированные общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенции
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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики 216 часов.

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Тематический план и содержание производственной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Объем часов
ПК 5.1, 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		84
		Отработка практических навыков по подготовки сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	6
		Отработка практических навыков по приготовлению сиропов (на нить)	6
		Отработка практических навыков по приготовлению сиропов (на шарик).	6
		Отработка практических навыков по приготовлению желе из различных фруктов	6
		Отработка практических навыков по приготовлению глазури сырцовым способом.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению глазури заварным способом.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению помады основной.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению помады молочной, шоколадной.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению карамели (ливную).	6
		Отработка практических навыков по приготовлению карамели (атласную).	6

		Отработка практических навыков по приготовлению крема масляного основной и его разновидности	6
		Отработка практических навыков по приготовлению крема белкового и его разновидности.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению различных начинок.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению различных фаршей.	6
ПК 5.1, 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;		36
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста и ассортимента изделий из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста и ассортимент изделий из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста с отздобкой и ассортимент изделий из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: пшеничного, диетического.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: ржаного, кукурузного.	6
ПК 5.1, 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		54
		Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста и изделия из него	6
		Отработка практических навыков по приготовлению песочного теста и изделия из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению слоеного теста и изделия из него	6

		Отработка практических навыков по приготовлению миндального теста и изделия из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению воздушно - орехового теста и изделия из него.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста(сырцовым способом) и изделия из него	6
		Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста(заварным способом) и изделия из него	6
		Отработка практических навыков по приготовлению кексов в ассортименте	6
		Отработка практических навыков по приготовлению мафинов в ассортименте	6
ПК 5.1, 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		42
		Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов и пирожных.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов и пирожных.	6
		Отработка практических навыков по приготовлению слоеных тортов и пирожных	6
		Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно -ореховых тортов и пирожных	6
		Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов и пирожных	6
		Отработка практических навыков по приготовлению вафельных тортов и пирожных	6
		Отработка практических навыков по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и пирожных.	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2
	ВСЕГО		216

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебный кондитерский цех

- Стул со спинкой-1	- Охладитель шоковый BC 511-ST -1	- Шкаф холодильный CM107-S POLAIR (оборудование) -2
- Стол учителя -1	- Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5	- Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
- Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	- Планетарный миксер 5KPM5U Kilchen Ald(оборудование) -1	- Электрическая плита VE -40 -1
- Ноутбук HP E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/ BT/C/W8 -1	- Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 -1	- Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.)(Обогреватель)-1
- Принтер -1	- Посудомоечная машина Winterhalter UC-S -1	- Электроплита -4
- Сканер Canon -1	- Приточно-вытяжная вентиляционная система -1	- Электроплита однокомфорочная низкого располож. UNIS VSE 6 -1
- Телевизор LG PLASMA 50PJ360 -1	- Расстоечный шкаф HP 16KN -1	- Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование)- 1
- Аппарат вакуумной упаковки Henkelman Super Jumbo 42 -1	- Регенератор RG 10b -1	- Стол кондитерский 1700*700*850мм -2
- Аппарат для приготовления чая и кофе электрич. СК 20 -1	- Рукомойник (студия-лаборатория) -2	- Стол лабораторный закрытый с ванной и варочной поверхностью -6
- Блендер Bar Boss -2	- Рукомойник 7	- Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1
- Бликсер Robot-Coupe Blixer 4 -1	- Соковыжималка ROBOT COUPE J 80 ULTRA -1	- Стол производственный 1200*700*850 -16
- Ванна моечная 1-секционная- 3	- Сплит система для холодильной камеры SD211SF(оборудование) -2	- Бак на колесах -6
- Ванна моечная 1-секционная с сушкой-1	- Стеллаж 1200*400*1800мм -4	- Венчик нержав. 30см MACO/WP30P -1
- Ванна моечная 2-х секционная-5	- Стеллаж 1200*500*1800мм -2	- Венчик нержав. 35см MACO/WP35P -5
- Весы порционные SW-10 CAS(оборудование) -5	- Тележка д/сбора подносов -5	- Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
- Зонт вытяжной 1200*1200*350мм -1	- Тележка сервировочная -6	- Венчик-4
- Кассовый аппарат Меркурий -115 К -1	- УKM -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	- Гастроемкость 530*325*100мм -6
- Конвектомат B 1011 i -1	- Универсальн.взбив. машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1	- Гастроемкость 530*325*200мм- 5
- Конвекционная печь Retigo HP 8(пекарский шкаф) -1	- Фритюр -1	- Гастроемкость 530*325*20мм -5
- Котломоечная машина GS 650 -1	- Холодильная камера сбор-разборн KXH-12,85(оборудование) -2	- Гастроемкость 530*325*65мм -12
- Кофемолка Super caimano barista -1	- Шкаф жарочный -1	- Гастроемкость GN 1/1 -20 (Gasromix) -6
- Куттер Robot-Coupe R 4 -1	- Шкаф холод.со стеклом TEFCOLD BC 145 арт.16190574 -1	- Гастроемкость GN 1/1 -65 (Gasromix) -18
- Льдогенератор Scotsman B 21 AS-M -1		- Гастроемкость GN 1/1 -65 перфорирован. (Gasromix) -12
- Мельница для льда с совком (CZ 25) St -1		
- Миксер MACAP F 4 -1		
- Охладитель шоковый BC 1411 -1		

- Гастроёмкость GN 2/3 -20 (Gasromix) -12	- Миска глубокая Д16см -10	- Шейкер 0,85 л. из нержавеющей стали со стеклянным стаканом Boston Bonzer -2
- Гастроёмкость GN 2/3 -65 (Gasromix) -12	- Миска глубокая Д24см -6	- Шпилька для листов на колесах -2
- Гастроёмкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6	- Миска глубокая Д28см -6	- Щипцы для пироженного 010
- Гастроёмкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5	- Миска из нержавеющей стали- 8	MOLLADOLCE
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*100мм -6	- Миска из нержавеющей стали. 24 см -8	SCIOLA(10126040/010310/001475/11, ИТАЛИЯ -1
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*150мм -6	- Молочник из нержавеющей стали;600 мл; Н=11. В=9 см; металлическая- 4	- Щипцы сервировочные -1
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*40мм -3	- Молочник из нержавеющей стали;350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4	- Терка четырехсторонняя -2
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*65мм -6	- Нарзанник -1	- Шумовка -2
- Гастроёмкость эмалирован. 530*325*40мм -6	- Насадка "Звезда d2мм из нержавеющей стали BS102 Martellato(10110080/261110 /0025127/18 Италия-1	- Блюдо овальное Д24см -32
- Доска разделочная -36	- Нож универсальный -5	- Блюдо овальное Д30см-33
- Дуршлаг Д260мм- 4	- Нож хлебный -3	- Блюдце "Торино вайт"4 ФАРФОР D=11 см -18
- Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/00067 07/51,Италия	- Нож десертный- 6	- Блюдце Д15см -298
- дуршлаг сетчатый 20 см д/супа(12622-20)(10126040/251109/00067 07/51, Италия -1	- Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel- 4	- Бокал д/бренди 390 мл -209
- Емкость для льда 20*20 см. h=17 см. 3,4 л -2	- Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS -4	- Бокал д/вина 210 мл -192
- Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -1	- Нож-8,3 универс.208мм Chef Luxstahi -3	- Бокал -флюте 190 мл -215
- Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -5	- Поднос пласт ковый- 212	- Вилка столовая -278
- Коврик для темпинга Cafelat Flat -1	- Подставка для досок -6	- Кастрюля нержав.3 л двойное дно 12
- Лист пекарский -30	- Сито -4	- Кастрюля с крышкой 11 л -3
- Лопатка -6	- Сито -2	- Кастрюля с крышкой 20 л -2
- Лопатка кулинарная -2	- Сито из нержавеющей стали d=250 с пластиковой ручкой -12	- Кастрюля с крышкой 3 л -4
- Лопатка кулинарная -2	- Совок для льда L=24 см. из нержавеющей стали .MGSteel- 2	- Кастрюля с крышкой 5 л -3
- Лопатка (ручка из нержавеющей стали) L=20 Luxstahi- 12	- Совок для сыпучих продуктов -3	- Кастрюля с крышкой 50 л -1
- Мешок кондитерский Pangdri-14.37 см(1948) -1	- Форма для выпечки "Кекс мини 6 шт с отв "VORTEX/20- 2	- Крышки для гастроёмкостей -6
- Миска глубокая Д 30см -38	- Циновка СЕНСОЙ -2	- Кувшин 1300 мл -71
		- Кувшин мерный 1 л. -1
		- Кувшин мерный пласт. 500мл -5
		- Ложка соусная 100гр из нержавеющей стали. -10
		- Ложка чайная -320

- Ложка столовая - 317	- Стакан BAR BOSS (Контейнер к блендеру Advance) -1	- Фужер д/шампанского -6
- Набор столовых приборов (30пр)- 1	- Тарелка мелкая Д 21см -295	- Хайбол 285 мл- 192
- Рюмка-бистро 50 мл -187	- Тарелка мелкая Д 24см -316	- Чашка кофейная "Торино"; фарфор;80 мл -18
- Салатник -3	- Фужер 190мл -6	- Чашка чайная 200 мл- 295
- Сковорода Д22мм - 5	- Фужер д/вина 190 мл -6	- Магнитный держатель -6
- Сотейник из нержавеющей стали (двойное дно) 1,7л с ручкой -19	- Фужер д/вина 250 мл -6	- Мадлер пласт.L=21см.для фруктов St -2
- Соусник 200мл -71	- Фужер д/коктейля - 6	
- стакан 310 мл -6	- Фужер д/коньяка -6	

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

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;
- характеристика;

Дополнительные материалы:

- Отзывы с места практики,
- Приказы о поощрениях с места практики.

-В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

-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;
- приказы о направлении обучающихся на производство;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике.

3.3. Литература

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учеб. пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. 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°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. 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
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с

16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. 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
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Электронная библиотека znanium.com
2. 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].
3. 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].
4. 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.
5. 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.
6. 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
7. 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

1. Электронная библиотека www.znanium.com
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
 8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
 9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
 10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
 11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
 12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
 13. http://varimparim.ru/prigitov_produktoy/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
- http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

4.1. Производственная практика

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - демонстрация вариантов оформления мучных кондитерских изделий простыми и основными отделочными полуфабрикатами;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении печенья, пряников, коврижек; - демонстрация вариантов оформления печенья, пряников, коврижек;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проводить последовательно технологический процесс при изготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике;

	- демонстрация вариантов оформления отечественных классических тортов;	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи. Оценка эффективности и качества выполнения.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Взаимодействие с командой, разрешать возможные конфликтные ситуации; взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 011. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике