

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации
Е.В. Карпичев
«26» декабря 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

по профессиональному модулю

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчики:

Фальтенберг О.П. - преподаватель специальных дисциплин;

Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель спецдисциплин.

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12 от 24 декабря 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	7
3. Структура и содержание учебной практики.....	9
4. Условия реализации программы дисциплины	16
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	20

**Паспорт рабочей программы УП.05 Учебная практика профессионального модуля
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания.**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности/профессии СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2 Место учебной практики в структуре профессионального модуля

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля.

1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения учебной практики должны:

получить практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения 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 организации 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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	72	Учебная практика
Раздел 1.МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Раздел 2. МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ВСЕГО:	72	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основе отзыва и оценки руководителя практики, выполненного студентам задания, качества представленных в отчете материалов, собранных и обработанных студентам в период учебной практики.

2 Планируемые результаты освоения УП.05 Учебная практика ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам деятельности (ВД), организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена/ подготовке квалифицированных рабочих, служащих:

получить практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения 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 организации 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.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3 Структура и содержание УП.05 Учебная практика ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.1 Тематический план УП.05 Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов учебной практики профессионального модуля	Количество часов, всего	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1 -5.3	УП. 05 Учебная практика	72			72
	Введение		Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к учебной практике и оформлению ее результатов.		1
ПК 5.1	Раздел 1. МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	5
ПК 5.2-5.3	Раздел 2. МДК.05.02 Процессы		Контроль качества и безопасности готовой продукции;	Тема 2.1. Требования к	6

	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			качеству сырья. Контроль качества готовых изделий	
			Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 2.2. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	12
			Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 2.3 Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста	24
			Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Тема 2.4 Технология приготовления основных полуфабрикатов и дополнительных для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	12
			изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий,	Тема 2.5. Технология	5

			оборудования и инвентаря; оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	приготовления тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	
		1	Дифференцированный зачет		1
Всего		72			72

3.2 Содержание УП.05 Учебная практика профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.05 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Введение	Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к учебной практике и оформлению ее результатов.	1	ПК 5.1
Раздел 1. МДК.05.01		5	
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание учебного материала: Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.	5	ПК 5.1
Раздел 2. МДК 05.02		66	

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.05Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
<p>Тема 2.1. Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 5.2-5.3</p>
<p>Тема 2.2</p> <p>Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста для приготовления блинов и оладий. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p>	<p>12</p>	<p>ПК 5.2-5.3</p>
<p>Тема 2.3</p> <p>Технология приготовления кондитерских изделий из</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши домашней и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p>	<p>30</p>	<p>ПК 5.2-5.3</p>

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.05 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
бездрожжевого теста	<p>Приготовление теста для блинчиков, вафельного и п ряничного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление сдобного пресного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление песочного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление слоеного и воздушного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление теста для сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление заварного теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Приготовление миндального теста и изготовление изделий из него. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p>		
Тема 2.4 Технология приготовления основных полуфабрикатов и	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Приготовление простых и основных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий: сиропы, помадки, фарши и начинки, желе, мучных посыпки, глазури. Определение качества</p>	12	ПК 5.2-5.3

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.05Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
дополнительных для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	<p>готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p> <p>Изготовление отделочных полуфабрикатов и способы отделки: крем, велюр, марципан, шоколад, карамель.</p>		
Тема 2.5. Технология приготовления тортов, пирожных	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Технология приготовления тортов и пирожных: изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности (коржи, бисквиты, кремы, железированные п/ф). Сборка тортов и пирожных. Украшение отделочными п/ф тортов и пирожных. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.</p>	5	ПК 5.2-5.3
	Дифференцированный зачет	1	

4. Условия реализации программы УП.05 ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

оснащенные в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.05ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Основные печатные издания

2. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва :КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва :КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
5. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
6. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
7. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

4.2.2. Основные электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
13. 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.
14. 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.
15. 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
16. 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:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
25. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
28. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модулей.

Учебная практика проводится **в форме практической подготовки** вовремя и (или) после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Учебная практика проводится в учебном кабинете образовательного учреждения. Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник, отчёт по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

УП.05 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения УП.05 Учебная практика

Контроль и оценка результатов освоения УП.05 Учебная практика.

Учебная практика осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.05 Учебная практика, самостоятельного выполнения студентами заданий, предусмотренных программой практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата (использовать показатели их ПООП)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителя практики, отчета студента по прохождению практики
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только наличие профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ПК 5.1-5.3	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения программы учебной практики Наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной практики. Дневник учебной практики. Отчет по учебной практике. Соблюдение норм деловой культуры: - речевой этикет; - конструктивное

	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;актуальныенаправлениявприготовленииисложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оцениватьихкачествоисоответствиетехнологическимтребованиям;</p> <p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяи дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с</p>	<p>сотрудничество.</p> <p>Соблюдение этических норм: уважение, вежливость и т. п.</p> <p>Успешная работа в команде при выполнении производственных заданий.</p>
--	---	---

	<p> учетом требований к безопасности готовой продукцииподготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. </p>	
--	---	--