

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**

**УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных
изделий**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021г.

Рабочая программа учебной практики ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года.

Разработчик:

Жукова Людмила Федоровна, преподаватель высшей категории ГАПОУ Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
Н.В. Осипенко / Н.В. Осипенко/
«31» 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА	13

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ МОДУЛЯ

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификаций: 12901 Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цель и задачи учебной практики

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

ВПД	Требования к умениям
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;- оценивать качество готовых изделий;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 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 языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 16	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих
12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и
хлебобулочных изделий

3.1. Тематический план учебной практики

Код П К	Код и наименовани я профессиона льных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Виды работ	Количес т во часов по темам	Код ЛР реализации программы воспитания
1	2	3	4	5	6	7
ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ПК 7.4. ПК 7.5. ПК 7.6.	ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар	72	Тема 1 Оценка качества продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическим и требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - проверять органолептическ им способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверка соответствия количества и качества поставивших продуктов накладной.	6	ЛР 16

			Тема 2 Приготовление отделочных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий	Организация рабочего места. Подготовка и обработка сырья. Приготовление сиропов, помады, глазури, желе, мастики, марципана, посыпок, кремов.	12	ЛР 16
			Тема 3 Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него.	Организация процессов по приготовлению дрожжевого и бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий.	12	ЛР 16
			Тема 4 Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него.	Организация процессов по приготовлению бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий.	12	ЛР 16
			Тема 5 Приготовление пирожных массового спроса.	Организация процессов по приготовлению пирожных. Оценка качества готовых изделий.	12	ЛР 16
			Тема 6 Приготовление тортов массового спроса	Организация процессов по приготовлению тортов. Оценка качества готовых изделий	12	ЛР 16
			Дифференцированный зачет по ПМ.07.		6	ЛР 16
	Всего часов	72			72	

3.2. Содержание учебной практики ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар		72	
Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,			

<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.; - Организация процессов по приготовлению бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий; - Организация процессов по приготовлению пирожных. Оценка качества готовых изделий; - Организация процессов по приготовлению тортов. Оценка качества готовых изделий. 			
<p>Тема 1 Оценка качества продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Организация работы мучного кондитерского цеха. Определение качества поступающего сырья. Подготовка и обработка кондитерского сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий</p>	6	2,3
<p>Тема 2 Приготовление отделочных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий .</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сдобных отделочных полуфабрикатов. -Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении отделочных полуфабрикатов. -Подбор инвентаря и инструментов для приготовления отделочных полуфабрикатов. -Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. -Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении отделочных полуфабрикатов. -Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения отделочных полуфабрикатов. -Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов -Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения -Освоение приемов по проведению бракеража отделочных полуфабрикатов. 	6	3
<p>Тема 3 Приготовление дрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него. -Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него. -Подбор инвентаря и инструментов для 	12	3

	<p>приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. -Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении дрожжевого теста и изделий из него. -Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения дрожжевого теста и изделий из него. - Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами. -Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий. -Освоение приемов по проведению бракеража сложных мучных кондитерских изделий 		
<p>Тема 4 Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него. -Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него. -Подбор инвентаря и инструментов для приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. -Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. -Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него. -Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения бездрожжевого теста и изделий из него. -Освоение приемов по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него: замес теста, порционирование, формование и оформление изделий. -Освоение приемов по проведению бракеража сложных мучных кондитерских изделий 	12	
<p>Тема 5 Приготовление пирожных массового спроса.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. -Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. -Подбор инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. -Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. -Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении мелкоштучных 	12	3

	<p>кондитерских изделий.</p> <p>-Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>-Освоение приемов по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного пресного, воздушного, воздушно-орехового, миндального.</p> <p>-Освоение приемов по оформлению мелкоштучных кондитерских изделий разными способами: кремом, фруктами и т. д.</p>		
<p>Тема 6</p> <p>Приготовление тортов массового спроса</p>	<p>Содержание:</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>-Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении тортов.</p> <p>-Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении тортов.</p> <p>-Подбор инвентаря и инструментов для приготовления тортов.</p> <p>-Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>-Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении тортов.</p> <p>- Освоение приемов формовки, изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе.</p> <p>-Освоение подбора крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей.</p> <p>-Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения тортов.</p> <p>-Освоение приемов по приготовлению праздничных тортов из бисквитного, песочного, заварного, слоеного пресного, воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов.</p> <p>-Освоение приемов по оформлению мелкоштучных кондитерских изделий разными способами: кремом, свежими и консервированными фруктами, шоколадом, сахаристыми изделиями и т. д.</p>	12	3
Экзамен квалификационный		6	3
Итого		72ч	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории: Учебный кондитерский цех

Лаборатория: Учебный кондитерский цех.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно – методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.

3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю.
5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.).
6. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю

Печатные издания:

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. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. 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.
11. 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.
12. 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

14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания, под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1, под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2, Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
22. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с
24. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
25. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования для учреждений сред.проф.образования – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.
26. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Альфа, 2018. – 412 с.
28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования - «Феникс», 2013 – 373 с.

31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства– М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

Электронные ресурсы:

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/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика проводится в соответствии с учебными планами, последовательно по модулям.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей и служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар УП.07.01 Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Изложение правил контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Устный опрос Экзамен
	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Устный опрос Экзамен
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Тестирование
	Демонстрация использования различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация проведения бракеража	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Тестирование Экзамен
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование Экзамен
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация знаний и умений последовательности технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы Тестирование
	Демонстрация умения оформлять основные мучные кондитерские изделия	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности проведения бракеража основных мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Устный опрос Экзамен
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Изложение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов	Тестирование Экзамен
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Изложение правил безопасного использования технологического оборудования	Тестирование Экзамен
	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Изложение знаний о требованиях к качеству основных отделочных полуфабрикатов	Устный опрос
	Демонстрация навыков составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов и пирожных	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Устный опрос Экзамен
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация умений оформлять отечественные классические торты и пирожные	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Демонстрация оценивания качества готовых тортов и пирожных	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья	Тестирование Экзамен
	Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления фруктовых и легких	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

	обезжиренных тортов и пирожных	
	Демонстрация последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Тестирование Экзамен
	Демонстрация оценивания качества готовых изделий	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	Самоконтроль и взаимоконтроль. Контроль выполнения демозамена