

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП. 01.01 Приготовление, формирование и упаковка  
хлебобулочных изделий  
Профессия 16472 Пекарь**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной практики ПМ. 01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарег. в Минюсте России 25.12.2015 №40270).

Разработчик:

Котляревская Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 14 от « 30 » июня 2023 г.  
Методист БПОО Е.О. Горина

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»  
Н.В. Осипенко / Н.В. Осипенко/  
« 30 » июня 2023 г.

СОГЛАСОВАНО



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА	22

# **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии ПМ. 01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь разработана на основе ПС Пекарь утвержденным приказом Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных 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, формирование и упаковка хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> <li>-делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> <li>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</li> <li>-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</li> <li>-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>-устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> <li>-обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</li> <li>-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>-загружать полуфабрикаты в печь;</li> <li>-контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>-определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>-разгружать печь;</li> <li>-оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>-приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>-производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> <li>-контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</li> <li>-отбраковывать готовые изделия по массе;</li> <li>-упаковывать изделия различными способами;</li> <li>-укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</li> </ul>

## **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего – 180 час

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных изделий

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организация и подготовка рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и инструментов;
ПК 1.2.	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
ПК 1.3.	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
ПК 1.4.	Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Освоение содержания учебной практики по ПМ. 01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	ПМ 01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	180	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>Тема 1</b> Оценка качества продуктов для приготовления хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности приготовления хлебобулочных изделий</p> <p><b>Тема 2</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: хлеба пшеничного</p> <p><b>Тема 3</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки Школьной</p> <p><b>Тема 4</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки детской</p> <p><b>Тема 5</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки лимонной</p> <p><b>Тема 6</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки ванильной</p> <p><b>Тема 7</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки с орехами</p> <p><b>Тема 8</b></p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

			<p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на выпуск.</p> <p>9. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на выпуск и для транспортирования.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с</p>
--	--	--	---

Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: булочки Октябренок	
<b>Тема 9</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: булочки с маком	<b>6</b>
<b>Тема 10</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: булочки с яблоками	<b>6</b>
<b>Тема 11</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: булочки детской фигурной	<b>6</b>
<b>Тема 12</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пончики	<b>6</b>
<b>Тема 13</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: булочки с повидлом	<b>6</b>
<b>Тема 14</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: треугольник с маком	<b>6</b>
<b>Тема 15</b> Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: Сдоба Обыкновенная	<b>6</b>
<b>Тема 16</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Домашняя	<b>6</b>
<b>Тема 17</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Дорожная	<b>6</b>
<b>Тема 18</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки сдобной с помадой	<b>6</b>
<b>Тема 19</b>	<b>6</b>

			<p>раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>18. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Российской</p> <p><b>Тема 20</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Слоба Выборгская</p> <p><b>Тема 21</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Бриошь</p> <p><b>Тема 22</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Рогалик ореховый</p> <p><b>Тема 23</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: ватрушки с творогом</p> <p><b>Тема 24</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Печенье овсяное</p> <p><b>Тема 25</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Печенье столбики</p> <p><b>Тема 26</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кекса Майского</p> <p><b>Тема 27</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулича Пасхального</p> <p><b>Тема 28</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Пирог с орехами</p> <p><b>Тема 29</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кекс Здоровье</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
	<b>Всего часов</b>				<b>180</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
<b>ПМ 01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>		180	
<p>19. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>20. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>21. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>22. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>23. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>24. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>25. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>26. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>27. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>28. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>29. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>30. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>31. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>32. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>34. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>35. Проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>36. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<b>Тема 1</b> Оценка качества продуктов для приготовления хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности приготовления хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	6	3
<b>Тема 2</b>		6	3

Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: хлеба пшеничного	<p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных изделий;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
<b>Тема 3</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки Школьной		6	3
<b>Тема 4</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки детской		6	3
<b>Тема 5</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки лимонной		6	3
<b>Тема 6</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки ванильной		6	3
<b>Тема 7</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки с орехами		6	3
<b>Тема 8</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки Октябрьской		6	3
<b>Тема 9</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки с маком		6	3
<b>Тема 10</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки с яблоками		6	3
<b>Тема 11</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки детской фигурной		6	3
<b>Тема 12</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: пончики		6	3
<b>Тема 13</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки с повидлом		6	3
<b>Тема 14</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: треугольник с маком		6	3
<b>Тема 15</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: Сдоба Обыкновенная		6	3
<b>Тема 16</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки Домашняя		6	3
<b>Тема 17</b> Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него: булочки		6	3

Дорожная			
<b>Тема 18</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки сдобной с помадой		6	3
<b>Тема 19</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Российской		6	3
<b>Тема 20</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Сдоба выборгская		6	3
<b>Тема 21</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки Бриошь		6	3
<b>Тема 22</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Рогалик ореховый		6	3
<b>Тема 23</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: ватрушки с творогом		6	3
<b>Тема 24</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Печенье овсяное		6	3
<b>Тема 25</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Печенье столбики		6	3
<b>Тема 26</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кекса Майского		6	3
<b>Тема 27</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулича Пасхального		6	3
<b>Тема 28</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: Пирог с орехами		6	3
<b>Тема 29</b> Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кекс Здоровье		6	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		6	3

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

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

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**

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер».
11. 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, 2016.- 544с.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

#### Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.; одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.; в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> ;

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojichka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
10. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
11. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
14. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

#### **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 профессиональных компетенций по модулю.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в год.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. -Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -Использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; -Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-Реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организация и подготовка рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и инструментов;</p> <p>ПК 1.2. Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;</p> <p>ПК 1.3. Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;</p> <p>ПК 1.4. Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий</p>	<p>-оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>-оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>-выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>-выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформление хлебобулочных изделий с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>-оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>-размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>-консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет.</p> <p>Аттестационный лист</p>

	<p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>-выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>-мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
--	---	--

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения; устный опрос;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- практических заданий на ДЭ</p>
ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p>