

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 04.10.2024 08:16:05  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 4

к основной профессиональной образовательной программе  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
**«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»**  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП.05.01 Производственной практики (по профилю специальности)**

**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 **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

форма обучения **очная**

**Год начала подготовки – 2024**

**Краснодар 2023**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией  
цикла дисциплин поварского и  
кондитерского дела

Протокол № 2  
от 04 апреля 2023 г.

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

  
\_\_\_\_\_  
Подпись                      Инициалы Фамилия

Н.С. Грушина

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по  
специальности среднего профессионального  
образования 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_  
Подпись                      Инициалы Фамилия

С.А. Марковская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им.  
Г.В. Плеханова

СОГЛАСОВАНО:  
Представитель работодателя

Дарчиева К. Ю., директор ООО «Источник вкуса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ).....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 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 ПОТРЕБНОСТЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по 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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Место в учебном процессе

Производственная практика (по профилю специальности) по 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 относится к обязательной части профессионального цикла ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и направлен на формирование профессиональных компетенций, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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
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
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>
--	--

**1.3. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) по 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

**Целью** производственной практики является приобретение студентом профессионального опыта и практических навыков по приготовлению мучных кондитерских, хлебобулочных изделий, а также развитие общих и профессиональных компетенций.

**Задачи производственной практики:**

- осуществление подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

- приобретение профессионального умения и практического опыта приготовления, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- приобретение профессиональных умений, навыков и практического опыта приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- применения умения разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 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**

Наименование разделов и тем производственной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1.</b> Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6
<b>Тема 2.</b> Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок, кремов, сиропов. используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Приготовление фаршей, начинок, различных видов. Приготовление украшений из карамели, желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.	6
	Приготовление глазурей различных видов, кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).	6
<b>Тема 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на	6

хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6
	Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
<b>Тема 4.</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления.	6
	Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления., на вынос	6
	Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов.	6
	Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него	6
	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
<b>Тема 5.</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	
	Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	6
	Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	Приготовление вафельного теста и начинок для него. Отделка вафельных тортов крошковыми полуфабрикатами	6



	Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6
<b>Тема 6.</b> Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	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).	6
<b>Всего:</b>		<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

##### Базы практики

ООО «Источник Вкуса», договор № 208П от 12.01.2023;

ООО «Инесса», договор № 209П от 12.01.2023.

Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие помещения:

**Общество с ограниченной ответственностью «Источник вкуса» 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Красная, д.15/1, № 27:**

Кондитерский цех:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- соковыжималка (универсальная);
- газовая горелка (для карамелизации);
- овоскоп;
- производственный стол с моечной ванной;
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

**Общество с ограниченной ответственностью «Источник вкуса» 350063, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Красная, д.15/1, № 29:**

Мучной цех:

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- соковыжималка (универсальная);
- газовая горелка (для карамелизации);
- овоскоп;
- производственный стол с моечной ванной;
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

**Общество с ограниченной ответственностью «Инесса» 350000, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Карасунская, д.149 № А1:**

**Кондитерский, мучной цех:**

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- тестораскаточная машина (настольная);
- планетарный миксер (с венчиками): прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- процессор кухонный;
- соковыжималка (универсальная);
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр со щупом;
- овоскоп;
- машина для вакуумной упаковки;
- производственный стол с моечной ванной;
- моечная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной.

**Программное обеспечение:**

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия/базы практики. Руководитель от ОСПО назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по практике.

Руководители практики студентов от предприятия базы-практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к практике в рамках данного профессионального является освоение профессионального модуля.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1 Печатные издания**

Основные

1. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 384с.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.— 3-е изд., стер. —М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 336с., с. цв. ил.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

### 3.3.3 Электронные издания

#### Основные

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>

#### Дополнительные

1. Бурчакова И.Ю. 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 Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>

2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 288с. <https://academia-library.ru/reader/?id=427868>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). : <https://urait.ru/bcode/452945>

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 432 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

8. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. — Москва; КНОРУС, 2022 — 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>

9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

### **3.2.3 Интернет-ресурсы**

<https://www.pitportal.ru/>

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
4. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. [http://www.e-biblio.ru/book/bib/06\\_management/Restoran/book.html](http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html)
10. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

– наличие высшего социально-экономического и специального образования профиля;

– опыт работы в предприятиях питания не менее 3 лет;

– прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

– наличие высшего образования социально-экономического и специального образования профиля;

– опыт работы в предприятиях питания не менее 5 лет;

– прохождение стажировки в предприятиях питания не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий</p>



<p>видов и форм обслуживания.</p>	<p>оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>– - оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	<p>- заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>
-----------------------------------	--	--

<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>
--	---	---

	<p>практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово- хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - заполнение дневника по практике Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)</p>

	<p>терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; достаточно полные ответы на вопросы.</p> <p>оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно- отчетной документации; отчет по практике, аттестационный лист и другие отчетные материалы печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы.</p> <p>- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.</p>	
--	---	--