

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор «Вилла Арнест»



«Вилла Арнест»

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Программа производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна  
Бертенева Ирина Валеревна  
Бороденко Елена Викторовна  
Емец Ольга Михайловна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Сафарова Севилия Вагифовна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>4</b>  |
| <b>2.ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО<br/>ПРОФЕССИОНОМУ МОДУЛЮ</b> | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>            | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ</b>               | <b>16</b> |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

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

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цели и задачи:

**Целью производственной практики является:**

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

**Задачами производственной практики являются:**

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

## 1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

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

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

#### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

#### **знать:**

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

### **1.3 Результаты освоения производственной практики**

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности

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

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

| <b>Код</b>     | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|----------------|--|
| <b>ПК 5.1.</b> | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| <b>ПК 5.2.</b> | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                              |
| <b>ПК 5.3.</b> | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;                           |
| <b>ПК 5.4.</b> | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                             |
| <b>ПК 5.5.</b> | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.                                       |

Результатом освоения программы производственной практики является сформированные общие компетенции:

| <b>Код</b>    | <b>Наименование общих компетенции</b>  |
|---------------|--|
| <b>ОК 01.</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам   |
| <b>ОК 02.</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| <b>ОК 03.</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| <b>ОК 04.</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами   |
| <b>ОК 05.</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста   |
| <b>ОК 06.</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| <b>ОК 07.</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| <b>ОК 08.</b> | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности  |
| <b>ОК 09.</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   |
| <b>ОК 10.</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   |

#### **1.4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

#### **1.5. Количество часов на освоение программы производственной практики 462 часа.**

## 2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### 1. Тематический план и содержание производственной практики

| Компетенции  | Виды работ  | Тема занятия  | Объем часов |
|--------------|---|---|-------------|
| ПК 5.1, 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |   | <b>108</b>  |
|              |   | 1. Отработка практических навыков по подготовки сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов | <b>6</b>    |
|              |   | 2. Отработка практических навыков по приготовлению сиропов (на нить)                              | <b>6</b>    |
|              |   | 3. Отработка практических навыков по приготовлению сиропов (на шарик).                            | <b>6</b>    |
|              |   | 4. Отработка практических навыков по приготовлению желе из различных фруктов                      | <b>6</b>    |
|              |   | 5. Отработка практических навыков по приготовлению глазури сырцовым способом.                     | <b>6</b>    |
|              |   | 6. Отработка практических навыков по приготовлению глазури заварным способом.                     | <b>6</b>    |
|              |   | 7. Отработка практических навыков по приготовлению помады основной.                               | <b>6</b>    |
|              |   | 8. Отработка практических навыков по приготовлению помады молочной, шоколадной.                   | <b>6</b>    |
|              |   | 9. Отработка практических навыков по приготовлению карамели (ливную).                             | <b>6</b>    |
|              |   | 10. Отработка практических навыков по приготовлению карамели (атласную).                          | <b>6</b>    |
|              |   | 11. Отработка практических навыков по приготовлению начинок из орехов и мака                      | <b>6</b>    |

|                     |   |  |            |
|---------------------|---|--|------------|
|                     |   | 12. Отработка практических навыков по приготовлению крема масляного основной и его разновидности   | 6          |
|                     |   | 13. Отработка практических навыков по приготовлению крема белкового и его разновидности.   | 6          |
|                     |   | 14. Отработка практических навыков по приготовлению крема заварного и его разновидностей.  | 6          |
|                     |   | 15. Отработка практических навыков по приготовлению крема из творога и сыра.   | 6          |
|                     |   | 16. Отработка практических навыков по приготовлению мастики и оформление из нее.   | 6          |
|                     |   | 17. Отработка практических навыков по приготовлению различных начинок.   | 6          |
|                     |   | 18. Отработка практических навыков по приготовлению различных фаршей.  | 6          |
| <b>ПК 5.1, 5.3.</b> | <b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</b> |  | <b>102</b> |
|                     |   | 1. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста и ассортимента изделий из него.                                  | 6          |
|                     |   | 2. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного и изделий «Осетинские пироги»  | 6          |
|                     |   | 3. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста и изделий «Ватрушка с творогом»                                  | 6          |
|                     |   | 4. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста с двойным разрыхлением и ассортимента изделий из него. (Булочки) | 6          |
|                     |   | 5. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста и ассортимент изделий из него.                                      | 6          |
|                     |   | 6. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста и изделий из него. «Кулебяки»                                       | 6          |
|                     |   | 7. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста с отздобкой и ассортимент изделий из него.                          | 6          |
|                     |   | 8. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста с отздобкой изделие «Кулич пасхальный»                              | 6          |



|                     |   |           |
|---------------------|---|-----------|
|                     | 9. Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.                               | 6         |
|                     | 10. Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: пшеничного, диетического.                                      | 6         |
|                     | 11. Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: ржаного,   | 6         |
|                     | 12. Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: кукурузного, тыквенного  | 6         |
|                     | 13. Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: французского багета.   | 6         |
|                     | 14. Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого слоеного теста и изделий из него.                                       | 6         |
|                     | 15. Отработка практических навыков по приготовлению бездрожжевого слоеного теста быстрого приготовления и изделий из него.                | 6         |
|                     | 16. Отработка практических навыков по приготовлению блинного теста и изделий из него.   | 6         |
|                     | 17. Отработка практических навыков по приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него.  | 6         |
| <b>ПК 5.1, 5.4.</b> | <b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b> | <b>96</b> |
|                     | 1. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста основным способом и изделия из него                                  | 6         |
|                     | 2. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста с подогревом и изделия из него                                       | 6         |
|                     | 3. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста буше и изделия из него   | 6         |
|                     | 4. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного масляного теста (Женуаз) и изделия из него                                 | 6         |
|                     | 5. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного масляного теста (Шифоновый) и изделия из него                              | 6         |
|                     | 6. Отработка практических навыков по приготовлению песочного теста и изделия из него.   | 6         |

|                     |   |  |            |
|---------------------|---|--|------------|
|                     |   | 7. Отработка практических навыков по приготовлению слоеного теста и изделия из него                                | 6          |
|                     |   | 8. Отработка практических навыков по приготовлению слоеного теста быстрого приготовления (сабле) и изделия из него | 6          |
|                     |   | 9. Отработка практических навыков по приготовлению заварного теста и изделия из него                               | 6          |
|                     |   | 10. Отработка практических навыков по приготовлению миндального теста и изделия из него.                           | 6          |
|                     |   | 11. Отработка практических навыков по приготовлению вафельного теста и изделия из него                             | 6          |
|                     |   | 12. Отработка практических навыков по приготовлению воздушно - орехового теста и изделия из него.                  | 6          |
|                     |   | 13. Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста (сырцовым способом) и изделия из него         | 6          |
|                     |   | 14. Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста (заварным способом) и изделия из него         | 6          |
|                     |   | 15. Отработка практических навыков по приготовлению кексов в ассортименте  | 6          |
|                     |   | 16. Отработка практических навыков по приготовлению мафинов в ассортименте   | 6          |
| <b>ПК 5.1, 5.5.</b> | <b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b> |  | <b>156</b> |
|                     |   | 1. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов.  | 6          |
|                     |   | 2. Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных пирожных.  | 6          |
|                     |   | 3. Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов.  | 6          |
|                     |   | 4. Отработка практических навыков по приготовлению песочных пирожных.  | 6          |
|                     |   | 5. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных тортов  | 6          |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | 6. Отработка практических навыков по приготовлению слоеных пирожных                               | 6          |
|  | 7. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно - ореховых тортов .       | 6          |
|  | 8. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно - ореховых пирожных       | 6          |
|  | 9. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов                              | 6          |
|  | 10. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных пирожных                           | 6          |
|  | 11. Отработка практических навыков по приготовлению вафельных тортов                              | 6          |
|  | 12. Отработка практических навыков по приготовлению вафельных пирожных                            | 6          |
|  | 13. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных тортов                              | 6          |
|  | 14. Отработка практических навыков по приготовлению воздушных пирожных                            | 6          |
|  | 15. Отработка практических навыков по приготовлению воздушно-ореховых тортов                      | 6          |
|  | 16. Отработка практических навыков по приготовлению воздушно-ореховых пирожных                    | 6          |
|  | 17. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов.                            | 6          |
|  | 18. Отработка практических навыков по приготовлению миндальных пирожных.                          | 6          |
|  | 19. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных.                            | 6          |
|  | 20. Отработка практических навыков по приготовлению заварных пирожных.                            | 6          |
|  | 21. Отработка практических навыков по приготовлению комбинированных тортов.                       | 6          |
|  | 22. Отработка практических навыков по приготовлению комбинированных пирожных.                     | 6          |
|  | 23. Отработка практических навыков по приготовлению крошковых пирожных.                           | 6          |
|  | 24. Отработка практических навыков по приготовлению муссовых пирожных.                            | 6          |
|  | 25. Отработка практических навыков по приготовлению муссовых тортов                               | 6          |
|  | 26. Отработка практических навыков по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и пирожных. | 4          |
|  | <b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>   | <b>2</b>   |
|  | <b>ВСЕГО</b>  | <b>462</b> |

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

##### Учебный кондитерский цех

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

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

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

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

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

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- характеристика;

#### **Дополнительные материалы:**

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

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

-При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,

- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

#### **Отчетная документация мастера производственного обучения:**

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

### 3.3. Литература

#### Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru).

##### Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

##### Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016



15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

#### **Электронные издания:**

1. Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru).
2. 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].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Интернет-ресурсы**

1. Электронная библиотека «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru).
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
  5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
  6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
  7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
  8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
  9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
  10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
  11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
  12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
  13. [http://varimparim.ru/prigitov\\_produkto/obrabotka\\_ptizy](http://varimparim.ru/prigitov_produkto/obrabotka_ptizy) Обработка домашней птицы
- [http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST\\_R\\_5118798.html](http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html) Нормативные документы

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

### 4.1. Производственная практика

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

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

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