

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Карачёва Ольга Владимировна

О.В. Карачёва

«31» августа 2017 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

А.А. Панов

«31» августа 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Красноборск
2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утверждённого приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569;

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291;

- Профессионального стандарта 33.014 Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум"

Разработчики:

Мирзоева В.Е. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум»

Федосеева Н.А. - мастер производственного обучения ГАПОУ Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссией государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области "Красноборский лесотехнический техникум" по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Протокол №10 от 19 июня 2017 г.

Председатель комиссии _____



В.Е. Мирзоева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

Учебная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание). Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Учебная практика направлена на развитие практических умений и формирование у обучающихся первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС: ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по основному виду деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций и развитие общих компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего - 288 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.05 – 288 часов

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение обучающимися видов работ учебной практики, формирование профессиональных компетенций, развитие общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

Вид деятельности (ВД)	Код и наименование ПК	Требования к умениям и практическому опыту	Освоенные виды работ
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>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 и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления</p>	<p>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,</p>

	<p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> <p>Иметь практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных</p>	<p>продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
--	--	--	--

		полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями	
--	--	---	--

Общие компетенции:

Код ОК	Наименование ОК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей	Код ПК	Количество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК 5.1	288	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
	ПК 5.2			
	ПК 5.3			
	ПК 5.4			
	ПК 5.5			
			Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Промежуточная аттестация в форме зачета /диф. зачета	6
			МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	162
			Тема 2.1 . Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30
			Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации различных видов бездрожжевого теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	42

			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	30
			Тема 2.4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	54
			Промежуточная аттестация в форме зачета /диф. зачета	6
			МДК. 05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий.	108
			Тема.3.1 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	18
			Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	24
			Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	60
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю	6

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ.05		288

<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального 	

расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.

9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

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.

11. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

16. 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).

17. 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.

18. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		18
Тема 1.1	Содержание	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>1 Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности</p> <p>2 1. Подготовка рабочего места, правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, безопасное использование, правила ухода за ними. Хранение, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	1 5
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	Содержание	
1	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика	6

мучных кондитерских изделий		технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю			
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			162
Тема 2.1 . Приготовление и подготовка к использованию отделимых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Содержание			
1	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	1
2	2	Приготовление сиропов (для промочки, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Технология приготовления различных посыпок и крошки их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения	5
3	3	Приготовление помады (основной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	6

	Технология приготовления карамели, простые украшения из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения Технология приготовления желе, украшения из желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
6	Технология приготовления сливочных и белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
7	Технология приготовления кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
8	Технология приготовления сахарной мастики и марципана их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Содержание		
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	42
2	Технология приготовления пресного теста, изделий из него разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
3	Технология приготовления пресного слоеного теста и изделий из него. Характеристика изделий, условия и сроки хранения	5
4	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
5	Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
6	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации различных видов бездрожжевого теста, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

	7	Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	8	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Характеристика изделий, условия и сроки хранения	6
			30
Тема 2.3.	Содержание		
Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	1
	2	Технология приготовления и оформления бисквитных пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	5
	3	Технология приготовления и оформления песочных пирожных. Характеристика изделий, условия и сроки хранения.	6
	4	Технология приготовления и оформления слоеных пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	5	Технология приготовления и оформления заварных пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	6	Технология приготовления и оформления крошковых пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 2.4.	Содержание:		
Изготовление, творческое оформление,	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	1
	2	Технология приготовления бисквитных тортов. Варианты	23

подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента		оформления тортов в зависимости от ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3	Технология приготовления песочных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12
	4	Технология приготовления слоеных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	5	Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	6	Технология приготовления миндальных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
МДК. 05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебных изделий.			108
Тема.3.1			18
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание:		
	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	1
	2	Технология приготовления фаршей из мяса, печени, рыбы. Порядок заправки фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения .	5
	3	Технология приготовления фаршей из овощей, грибов. Порядок заправки фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения .	3
4	Технология приготовления фаршей из риса, яиц. Порядок заправки фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения	3	

	5	Технология приготовления фаршей из творога и повидла. Порядок заправки фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3
	6	Технология приготовления фаршей из фруктов. Порядок заправки фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения	3
Тема 3.2	Содержание:		24
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	1
	2	Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	11
	3	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
	4	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6
Тема 3.3	Содержание:		60
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности	1
	2	Технология приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	35
	3	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	12
	4	Технология приготовления низкокалорийных хлебобулочных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю			6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

Лаборатория № 1, «Учебный кулинарный цех»;

Столовая «КЛТТ»;

Лаборатория № 2 «Учебный кондитерский цех»;

Оснащение:

1. Весы электронные МТ.
2. Весы ВНЦ РН – 3Ц 13УМ
3. Овоскоп настольный ОН – 10
4. Микроволновая печь 20MWS – 712M/WB
5. Блендер КВН0604, КВН0605
6. Многофункциональный миксер EHDEVERSM-10|SM-15
7. Водонагреватель АТТ
8. Мясорубка «Белвар»
9. Холодильник «Атлант»
10. Электроплита «Норд»
11. Электроплита «GEFEST»
12. Эл. Чайник «Филипс» 4646/40
13. Эл. Плита ЭПТ – 2 ОЛИВИЯ – 2П
14. Вытяжка
15. Миксер «BOSCHMFQ – 3010»
16. Калькулятор
17. Эл. плиты ЭП – 2М, ПЭ – 0,17М
18. Эл. мясорубка МИМ – 300
19. Пищеварочный котел КПЭ – 100-1М
20. Эл. шкаф ЭШ – 3М
21. Картофелечистка МОК – 150
22. Шкаф холодильный ШХК – 800
23. Эл. сковорода СЭЧ – 00.00.000РЭ
24. Измельчитель овощей «ГАММА- 5А»
25. Машина протирочная МПО – 1РЭ
26. Мармит эл. сухого нагрева ПМЭС 70КМ – 60
27. Прилавок холодильный ПВВ(Н)70КМ – НШ – 02
28. Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-3с (у).
29. Плакаты, муляжи, сборники рецептур
30. Водонагреватель
31. Морозильник «Бирюса»
32. Столы производственные 5 шт.
33. Стеллаж для посуды
34. Кофемолка
35. Вакууматор
36. Плита индукционная 3 шт.

37. Протирающая машина МПОВ

38. Компьютер

Оснащение:

Кастриули, тарелки, салатники, тазы, мерные емкости, ножи и столовые приборы, сита и дуршлаг, разливательные ложки, соусники, доски разделочные, сковороды, лопатки, толкушки, чайный набор, стаканы, противни, скалки, наборы для специй, сахарница, ковши, ведра, молоток для отбивания мяса, насадки, кондитерские мешки, термометр со щупом, венчики, шумовки, сушилки для посуды, стеллаж для сушки посуды, подносы, терки, скребки, кисти.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 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», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.2.2 Электронные издания:

1. 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 13.07.2015г. № 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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.
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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.3 Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.:

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом реализации профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента». Она представляет собой виды учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку обучающихся. При реализации модуля в ГАПОУ АО КЛТТ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Освоение обучающимися профессиональных компетенций в процессе учебной практики в рамках профессиональных модулей проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует подготовке обучающихся концентрировано. Организация и условия проведения занятий на учебной и производственной практике регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденном приказом МОН РФ от 18 апреля 2013 г., № 291.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство учебной практикой может осуществляться мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 -2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачета по профессиональному модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной практики
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 	<p>Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ по учебной практике)</p>

	<ul style="list-style-type: none">– соответствие методов мытья вручную , организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформлению заявки на продукты действующим правилам.</p>	
--	---	--

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	<p>Текущий контроль Практическая работа (Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ по учебной практике).</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка.
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	

пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

- использование разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	<p>требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--