

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено  
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО 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**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

производственная практика ПП. 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 профессиональному циклу.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- 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;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- 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;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- 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;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в**:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

<b>ВД</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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 обслуживания
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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики и виды работ**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
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	<b>144</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>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</b>		<b>144</b>	
<b>Тема 5.1</b> Инструктаж по технике безопасности. Приготовление и способы формовки хлебобулочных изделий и хлебодрожжевого теста.	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</li> <li>2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба дрожжевого теста.</li> <li>3. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных изделий и хлеба.</li> <li>4. Приготовление дрожжевого теста и изделий, способы формовки хлебобулочных изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Способы оформления, расстойка и выпечка хлебобулочных изделий.</li> <li>5. Приготовление дрожжевого теста, способы формовки хлеба, требования к качеству, температурный режим приготовления. Способы оформления, расстойка и выпечка хлеба.</li> </ol>	6	3
<b>Тема 5.2</b> Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста и способы формовки.	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста.</li> <li>3. Приготовление дрожжевого слоёного теста, способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления.</li> <li>4. Приготовление изделий из дрожжевого слоёного теста, способы формовки, расстойка и выпечки.</li> </ol>	6	3
<b>Тема 5.3</b> Приготовление сложных	Содержание учебного материала	6	3



хлебобулочных изделий (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги) и способы формовки.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных изделий (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги).</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных изделий.</li> <li>3. Приготовление сложных хлебобулочных изделий (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), требования к качеству, температурный режим приготовления, способы формовки, расстойка и выпечки.</li> </ol>		
<b>Тема 5.4</b> Приготовление сложного хлеба и способы формовки.	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложного хлеба.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложного хлеба.</li> <li>3. Приготовление сложного хлеба, требования к качеству, температурный режим приготовления, способы формовки, расстойка и выпечки.</li> </ol>	6	3
<b>Тема 5.5</b> Приготовление бисквитного теста и изделий из него	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления бисквитного теста и изделий из него.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления бисквитного теста и изделий из него.</li> <li>3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Замес бисквитного теста основным способом (с подогревом), выпечка, требования к качеству, охлаждение и выстаивание п/ф и подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий приготовления и оформления изделий</li> <li>4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Замес бисквитного теста холодным способом (буше), выпечка, требования к качеству, охлаждение и выстаивание п/ф и подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий приготовления и оформления изделий</li> <li>5. Оценка качества готовой продукции, требования к качеству, условия и сроки хранения бисквитного теста и изделий из него.</li> </ol>	6	3
<b>Тема 5.6</b> Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления пресного сдобного теста и изделий из него.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления пресного сдобного теста и изделий из него.</li> <li>3. Приготовление пресного, сдобного теста машинным или ручным способами. Формование различными способами изделий из пресного сдобного теста, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества готовой продукции.</li> </ol>	6	3
<b>Тема 5.7</b> Приготовление песочного теста и изделий из него	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления песочного теста и изделий из него.</li> </ol>	6	3

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для песочного теста и изделий из него.</li> <li>3. Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Формование различными способами песочного теста, изделий и полуфабрикатов. Выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества готовой продукции.</li> </ol>		
<b>Тема 5.8</b> Приготовление заварного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	6	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления заварного теста и изделий из него.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для заварного теста и изделий из него.</li> <li>3. Приготовление заварного теста, формование различными способами изделий и полуфабрикатов, выпечка.</li> <li>4. Приготовление крема и начинок.</li> <li>5. Заполнение заварного полуфабриката кремом и начинками. Оформление различными способами изделий из заварного полуфабриката. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ol>		
<b>Тема 5.9</b> Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	6	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления пресного слоеного теста и изделий из него.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для пресного слоеного теста и изделий из него.</li> <li>3. Приготовление пресного слоеного теста, разделка, формование различными способами изделий и полуфабрикатов, выпечка.</li> <li>4. Приготовление крема.</li> <li>5. Обрезание краев полуфабриката и получение крошки. Склеивание пластов кремом и начинками. Нарезание на пирожные. Заполнение полуфабриката кремом, отделка поверхностей и боковых сторон. Варианты оформления изделий пресного слоеного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества готовой продукции и пресного слоеного теста.</li> </ol>		
<b>Тема 5.10</b> Приготовление пряничного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	6	3
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления пряничного теста и изделий из него.</li> <li>2. Подготовка основного и дополнительного сырья для пряничного теста и изделий из него.</li> <li>3. Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Формование, выпечка изделий и полуфабрикатов из пряничного теста. Использование различных технологий оформления изделий из пряничного п/ф. Варианты оформления пряничного теста сырцовым способом, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества готовой продукции и пресного слоеного теста.</li> <li>4. Приготовление пряничного теста заварным способом. Формование, выпечка изделий и полуфабрикатов из пряничного теста. Использование различных технологий оформления изделий из пряничного п/ф. Варианты оформления пряничного теста заварным способом, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества готовой продукции из</li> </ol>		

		пресного слоеного теста.		
<b>Тема 5.11</b> Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста изделия из него	Содержание учебного материала		6	3
	1.	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления пряничного теста и изделий из него.		
	2.	Подготовка основного и дополнительного сырья для пряничного теста и изделий из него.		
	3.	Приготовление воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Формование, выпечка изделий и полуфабрикатов из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста. Использование различных технологий оформления п/ф. Варианты оформления и подача, требования к качеству, условия и сроки хранения. Оценка качества готовой продукции.		
<b>Тема 5.12</b> Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		6	3
	1.	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.		
	2.	Подготовка основного и дополнительного сырья для сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3.	Приготовление сахарных сиропов, различных видов помады, требования к качеству.		
	4.	Приготовление сложных кремов и их разновидностей, Оформление. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. Оформление. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 5.13</b> Приготовление и оформление пирожных.	Содержание учебного материала		18	3
	1.	Приготовление и оформление пирожных из бисквитного, песочного и заварного полуфабриката. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Приготовление и оформление пирожных из пресного слоеного, воздушного, воздушно-орехового полуфабриката. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Приготовление и оформление мелких пирожных из выпеченных полуфабриката. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 5.14</b> Приготовление, оформление и декорирования сложных пирожных.	Содержание учебного материала		12	3
	1.	Приготовление и оформление сложных пирожных с использованием декора из карамели, шоколада. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Приготовление и оформление сложных пирожных с использованием декора из английского пастилажа, мастики, желе. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 5.15</b> Приготовление, оформление тортов.	Содержание учебного материала		24	3
	1.	Приготовление и оформление тортов из бисквитного и песочного полуфабриката. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству,		

	<p>условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление и оформление тортов из пресного слоеного, воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление и оформление комбинированных тортов из выпеченных полуфабрикатов. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4. Приготовление и оформление фигурных тортов из выпеченных полуфабрикатов. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>			
<b>Тема 5.15</b> Приготовление, оформление и декорирования тортов сложной тематикой.	Содержание учебного материала		18	3
	1.	Приготовление и оформление тематических тортов с использованием декора из карамели, шоколада. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Приготовление и оформление тематических тортов с использованием декора из английского пастилажа, мастики, желе. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовых изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Зачетное занятие		
		Всего	144	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области, оснащенных следующим оборудованием:

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

Холодильное оборудование

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

Механическое оборудование

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Диспансер для подогрева тарелок

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Кондитерское дело:

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Стол с охлаждаемой поверхностью  
Стол с гранитной поверхностью  
Стол с деревянной поверхностью  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Барная станция для порционирования соусов  
Набор инструментов для карвинга  
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов  
Овоскоп  
Нитраттестер  
Машина для вакуумной упаковки  
Термоупаковщик  
Вспомогательное оборудование:  
Стеллаж  
Моечная ванна двухсекционная  
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь  
Гастроемкости из нержавеющей стали  
Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л  
Набор сотейников  
Сковорода  
Набор разделочных досок (пластик)  
Подставка для разделочных досок  
Мерный стакан  
Венчик  
Миски нержавеющая сталь  
Сито  
Лопатки (металлические, силиконовые)  
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные  
Набор ножей  
Набор выемок  
Корзина для мусора

### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2019.

#### **Справочники:**

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007.

#### **Дополнительные источники**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.

2. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2009.

3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2009.

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

5. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2012.

6. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М: Академия, 2009.

8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественно-го питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
10. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/  
<http://www.horeca.ru/>
11. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
12. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/okno/mi/36/p/page.html>



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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в процессе проведения производственной практики, выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знает:</b>		
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	письменный опрос, устный опрос, тестирование
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Не менее 75% правильных ответов.	
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
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		
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		

продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
правила разработки рецептур, составления заявок на продукты		
<b>Умеет:</b>		
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	наблюдение и оценка эффективности работы при разработке и адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	- экспертная оценка выполнения практических заданий
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	наблюдение при оценивании качества и соответствия технологическим требованиям	
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	наблюдение и оценка эффективности выполнения подготовки сырья, продуктов и материалов с учетом технологических требований	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	наблюдение и оценка правильности сочетаемости взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	
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	наблюдение и оценка правильности выполнения подготовки сырья, продуктов, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать	наблюдение и оценка правильности выполнения порциониро-	

вать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	вания, упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности	
--	---	--