

Согласовано
Директор МУП «Комбинат
школьного питания»
_____ Т. Ю. Абрамова
« ____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Еленкин Г.В.
« ____ » _____ 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № _____ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 05. « Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания».**

2022г.

Программа учебной практики по ПМ05 «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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики: _____ Ахметзянова З.Ф мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ:

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ05 «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 »

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «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» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Результатом освоения производственной практики является освоение общих компетенций (ОК) и личностными результатами (ЛР):

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2 Результатом освоения производственной практики является освоение производственных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания »
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей.

--	--

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов.
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.
Знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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
--	---

1.1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Всего часов: 72

3. Структура и содержание учебной практики.

2.1 Тематический план и содержание учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей.	Количество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики по профилю специальности.	Количество часов по темам.	Виды работ.	Содержание учебных занятий учебной практики.	Уровень освоения.
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	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	72 часа.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6 часов	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. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовы	2,0

	обслуживания».				(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	х изделий. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг организациях питания в организациях питания. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	
ПК 5.2.			Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6 часов	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка практических навыков при	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству условия и сроки хранения. Украшения из карамели , использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила	

				6 часов.	приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).	
--	--	--	--	----------	--	---	--

						Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
ПК 5.3.			Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6 часов	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	
				6 часов	Отработка практических		

				6 часов	навыков при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Способы формования штучных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий: сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, пирожки с различными фаршами, плюшка Московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка Гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, штрицель, ватрушка Венгерская, Венские булочки, веноч слоёный, саварена, крендель заварной. Технология приготовления праздничного хлеба. Способы формования многопорционных изделий(пирогов) из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: калач Саратовский, каравайчик Серпуховский, крендель сдобный Юбилейный, калач Свадебный, кулич	
--	--	--	--	---------	--	--	--

						Пасхальный. Пирог Невский, пироги с различными начинками открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы отделки. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
ПК 5.4.			Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6 часов	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Отработка практических навыков при приготовлении мучных кондитерских	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления теста различных видов: бисквита «Джоконда», бисквита	

				6 часов	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста: Технологический процесс приготовления печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек: пряники глазированные, медовые, овальные, тульские, с начинкой; коврижки медовые, южные, медовые с начинкой.	
--	--	--	--	---------	---	--	--

						Технологический процесс приготовления кексов, капкейков, птифуры для подачи в виде « комплимента» и на подносе для фуршета. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
ПК 5.5.			Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6 часов	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента. Отработка практических навыков при	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных: пирожное нарезное, буше. Технологический процесс приготовления песочных пирожных: корзиночка, школьное. Технологический процесс приготовления крошковых пирожных: пирожное картошка. Технологический процесс приготовления слоёных пирожных: пирожное Наполеон, пирожное	

				приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	трубочка с кремом. Технологический процесс приготовления воздушного, воздушно-орехового пирожного: меренги воздушное двойное. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных. Технологический процесс приготовления медовых пирожных. Способы отделки и художественное оформление пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов: « Подарочный», « Бисквитно- кремовый». Технологический процесс приготовления песочных тортов: « Ландыш». Технологический процесс приготовления воздушных, воздушно-ореховых тортов: « Киевский», десерт «Павлова». Технологический процесс приготовления миндальных и медовых тортов. Технологический процесс приготовления комбинированных, праздничных тортов: свадебные, детские, юбилейные, тематические.	
				6 часов		
				6 часов		

						Способы отделки и художественное оформление пирожных Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
ПК 5.6.			Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в	6 часов	практических навыков по проверке органолептическим	Технологический процесс приготовления блюд национальной Башкирской кухни: эч почмак, вак бэлиш, сумсы, манты, хворост,	

		том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических знаний и навыков	губадия, чак-чак, баурсак. Способы отделки, варианты оформления. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Составление технологических карт, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий для сложной кулинарной продукции	
--	--	--	--	---	---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»; лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»; спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирачная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;

- слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
- немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;
- кухонная посуда и инвентарь.
 - микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – 5 издание, стер.- М.: Академия, 2018,
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – 9 изд., - М.: Академия, 2019,
3. Качурина Т.А. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2018,
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2018.
5. Шатун Л.Г. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2017.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, - 5 издание, стер., - М.: Академия, 2017,
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие под ред. В.П. Андросова, - 2 изд.. стер.- М.: Академия, 2017,
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум, - 4 издание, переработанное и дополненное, - М.: Академия, 2017.

Интернет – источники:

1. eda-server.ru
2. <http://www.ru>
3. My-rezept.ru
4. koolinar.ru
5. www.gastronom.ru

6. Gotovim.ru 7. Cooking-book.ru 8. kukiing.net 9. kulina.ru

Основные источники для преподавателей:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»
2. Профессиональный стандарт «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
- Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК.5.1 «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами».	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:
ПК. 5.2. «Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между	- практических заданий на зачете/экзамене по

ПК.5.3. «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение	МДК; - выполнения заданий экзамена квалификационного по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ПК.5.4. «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:	
ПК.5.5. «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т. д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т. д.) особенностям заказа; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям	
ПК.5.6. «Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учётом потребностей различных категорий потребителей».	особенностям заказа; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям	

	охраны труда и техники безопасности: а) корректное использование цветных разделочных досок; б) раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; в) соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санспецодежда, 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 сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: а) соответствие температуры подачи виду блюда; б) аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов); в) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; - гармоничность, креативность 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; г) соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос;	
--	---	--

	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; а) оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; б) соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; в) соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; г) актуальность, оптимальность формы, текстуры; д) оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; е) точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации) - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.	
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:
ОК. 02 Осуществлять поиск,	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого	экспертное

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09	- адекватность, применения средств информатизации и	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		

ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации		
ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства		
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

