



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, О=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:36:22



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Сергиево-Посадский Колледж»

Приложение № 5-28

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ос от 31.08.2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
ПП. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

г. Сергиев Посад
2022 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (Регистрационный № 44898 от 22.12. 2016 г.).

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Разработчик:

Мазяр Л.В. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
а. ОБЪЕМ И ВИДЫ ПРАКТИКИ	7
б. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА 10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

в результате освоения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. Перечень личностных результатов

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 16
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межкультурному согласию	ЛР 19
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 21
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 22
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений, и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	ЛР 24

1.1.4 В результате освоения производственной практики студент должен:

Иметь практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места, - выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовление, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, - хранение с учетом требований к безопасности; - ведение расчетов с потребителями.
Уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; - выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы: подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

1.2. Количество часов, отводимое на производственную практику - 288 часа.

В том числе в форме практической подготовки 288 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики по профессиональному модулю

Вид практики	Количество часов
Производственная	288
Вид аттестации: дифференцированный зачет	

2.2. Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 5.1 - 5.5 ОК. 01-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	288 часа (8 недель)	6, 8 семестр

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
1	2	3	
Тема 1. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание	108	
	1. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на предприятии. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента. 2. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента. 3. Приготовление булочек из дрожжевого теста разнообразного ассортимента. 4. Приготовление пирогов из дрожжевого теста разнообразного ассортимента, 5. Приготовление фирменных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. 6. Приготовление пирожков, ватрушек, расстегаев из дрожжевого теста. 7. Приготовление куличей, ромовых баб.		108

	Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.		
Тема 2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание 1. Приготовление изделий из блинчатого теста. 2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. 3. Приготовление изделий из вафельного теста. 4. Приготовление изделий из пряничного теста. 5. Приготовление изделий из воздушного теста. 6. Приготовление изделий из песочного теста. 7. Приготовление изделий из миндального теста. 8. Приготовление изделий из бисквитного теста. 9. Приготовление изделий из заварного теста. 10. Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий.	72	72
Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов. 2. Приготовление песочных пирожных и тортов. 3. Приготовление слоенных пирожных и тортов. 4. Приготовление заварных пирожных и тортов. 5. Приготовление воздушных пирожных и тортов. 6. Приготовление миндальных пирожных и тортов. 7. Приготовление крошковых пирожных и тортов. 8. Приготовление комбинированных тортов. 9. Приготовление пирожных «Птифуры» и «Десертный набор». 10. Приготовление муссовых пирожных и тортов. 11. Приготовление фирменных пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов и пирожных	102	102
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		6	6
Всего		288	288

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Уметь:</u> - подготавливать, убирать рабочее место; - выбирать, подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, - выбирать, подготавливать к работе производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы; - выбирать, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов; - подготавливать кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. - организовывать безопасное хранение продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирование). - соблюдать инструкции по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике. <u>Промежуточная аттестация:</u> -экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на диф.зачете по ПП 05. - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	<u>Уметь:</u> - подготавливать, убирать рабочее место; - выбирать, подготавливать к работе, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, - выбирать, подготавливать к работе производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы; - выбирать, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов; - выбирать основные и дополнительные продукты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества; - подготавливать кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами;	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике. <u>Промежуточная аттестация:</u> - экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на диф.зачете по ПП 05.

подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4.

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.**

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

- организовывать безопасное хранение продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирование).
 - соблюдать инструкции по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
 - профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
 - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
 - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;
 - 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 сложного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
 - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;
 - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
 - 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,
- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

	требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для отпуска на вынос.	
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	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике. <u>Промежуточная аттестация:</u> -экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на диф.зачете по ПП 05. - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.	

руководством, клиентами		
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 общечеловеческих ценностей	- 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-сохранение и укрепления здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Программа производственной практики, проводится на базе организаций питания.

Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения: *кухня ресторана, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной; кондитерский цех.*

Предприятие оснащено основным и вспомогательным технологическим оборудованием и инвентарем:

- > Весы настольные электронные
- > Конвекционная печь
- > Микроволновая печь
- > Подовая печь (для пиццы)
- > Расстоечный шкаф
- > Плита электрическая
- > Шкаф холодильный
- > Шкаф морозильный
- > Шкаф шоковой заморозки
- > Льдогенератор
- > Фризер
- > Тестораскаточная машина (настольная)
- > Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- > Тестомесильная машина (настольная)
- > Миксер (погружной)
- > Мясорубка
- > Куттер или процессор кухонный
- > Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- > Пресс для пиццы
- > Лампа для карамели
- > Аппарат для темперирования шоколада
- > Газовая горелка (для карамелизации)
- > Термометр инфрокрасный
- > Термометр со щупом
- > Овоскоп
- > Машина для вакуумной упаковки
- > Производственный стол с моечной ванной

- > Производственный стол с деревянным покрытием
- > Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- > Моечная ванна (двухсекционная)
- > Стеллаж передвижной
- > Миски полусферические.
- > Скребки пластиковые и металлические
- > Перфорированные противни для багетов
- > Формы для саваренов
- > Кисти силиконовые.
- > Круглые разъемные формы для тортов.
- > Нож пилка 300 мм
- > Пилетта (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см).
- > Резцы фигурные для теста.
- > Силиконовые коврики для выпечки.
- > Формы для шоколадных фигур
- > Набор молдов для мастики и карамели
- > Набор мерных ложек.
- > Скалки рифленые
- > Трафареты.
- > Инструменты для работы с мастикой
- > Силиконовые коврики для айсинга
- > Подставки для тортов вращающиеся.
- > Совки для сыпучих продуктов.
- > Подносы
- > Корзины для отходов.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01- 01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 0101. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
8. 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.
9. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 320 с.
10. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина - 4-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
11. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.1./ А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 256 с.
12. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2./ А.Н.Мартинчик,- 2-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
13. С.В.Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова,- 3-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 336 с.
14. А.В.Синицына, Е.И.Соколова, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова, - 3-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 304с.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.
2. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2015г - 680 с
3. Общественное питание. Справочник кондитера. - Москва -2003г.
4. Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова «Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2ч. часть 1: учебное пособие для нач.проф.образования - Издательский центр «Академия», 2013.- 208 с.
5. Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная «Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2ч. часть 2: учебное пособие - Издательский центр «Академия», 2013.- 192 с/

4.2.3 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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].19
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

7. [http:// www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php7ELEMENT ID=6953](http://www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php7ELEMENT ID=6953)
8. <http:// www.tourlib.net/books tourism/radchenko5-12.htm>
9. <http:// www.videoculinar.ru>
10. <http://www.Filmedby:Dovna Enterprises Foodplantt.ru>
11. 11 <http://www.CHUDO-POVAR.COM>
12. <http://www.Kulinarus.ru>
13. <http:// www.pitportal.ru/>

Цифровой колледж Подмосковья:

14. Программно-учебный модуль (ПУМ):
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Н. Б. Ермакова «Академия-Медиа», 2018.
15. Программно-учебный модуль (ПУМ):
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ, ГАТО И ДЕСЕРТОВ
Н. Б. Ермакова «Академия-Медиа», 2018.
16. Программно-учебный модуль (ПУМ):
ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ МИНИАТЮР, МАЛЕНЬКИХ ТОРТОВ И ПТИФУРОВ
Г. Г. Фролова «Академия-Медиа», 2018.
17. Программно-учебный модуль (ПУМ):
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВЫХ, БЕЗДРОЖЖЕВЫХ И СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Н. Ю. Воробьёва «Академия-Медиа», 2018.
18. Программно-учебный модуль (ПУМ):
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИКАНТНЫХ КУЛИНАРНЫХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
Е. А. Якушева «Академия-Медиа», 2018.
19. Программно-учебный модуль (ПУМ):
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
20. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
21. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

А. В. Сеницына, Е.И.Соколова, И. П. Самородова «Академия-Медиа», 2018.

22. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ СЛАДКИХ БЛЮД И ДЕСЕРТОВ

23. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ СЛАДКИХ БЛЮД И ДЕСЕРТОВ

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ студента

(фамилия, имя, отчество студента)

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер группа курс форма обучения
с 20 г. по 20 г.

прошел(а) практику

(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

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

в колледже / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1.	Проверка соответствия количества и качества продуктов по накладной.			
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			
3.	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
4.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
5.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
6.	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			
7.	Разработка рецептур на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия			

* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения производственной практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование компетенции	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*
--------------------------	--

	сформиро - вана	сформиро вана частично	не сформиро - вана
--	--------------------	------------------------------	--------------------------

	полностью		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____

(Программа практики выполнена в полном объеме) «»20 ____ г.

Руководитель практики _____

П.М.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

Приложение 2

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента (ка)

(фамилия, имя, отчество студента)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа курс форма обучения
с 20 г.

по 20 г.

прошел(а) производственной практику
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

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

в колледже / в организации
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридического адреса, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
1.	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам			
2.	ОК 2. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам			
3.	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие			
4.	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами			
5.	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста			
6.	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей			
7.	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
8.	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.			
9.	ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности			

10.	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке			
-----	---	--	--	--

* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика студента:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

Соблюдение правил техники безопасности

1.3. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.4. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.5. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

Результат практики _____

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме) «»20 г.

Руководитель практики _____

П.М.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЖЕЛАНИЯ (при необходимости)

1. Замечания к студенту во время прохождения практики:

2. Пожелания и рекомендации для студента: для образовательной организации:

Руководитель практики _____

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)