

**ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И  
ТОРГОВЛИ»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

\_\_\_\_\_  
(наименование организации) 1. Метр  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)  
«    »    2014г.

**УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_  
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА  
А.И. Чайковский ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
« 28 » 09 2014г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08  
Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»**

По специальности

**260807**

(код специальности)

\_\_\_\_\_  
Технология продукции общественного питания  
(наименование специальности)

**ОДОБРЕНО**

Кафедрой Профессионального цикла  
по специальности 260807 «Технология  
продукции общественного питания

Протокол № 2 от 27.09.2014

Заведующая кафедрой

Л.В.Веденева

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по  
Учебной работе

Тазов А.М.

Заместитель директора по  
производственному обучению

Николаева Н.В.

«27» 09 2014 г.

**Составитель:**

преподаватель ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли

Чубарева Т.Ф.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза:

(подпись)

(ИОФ)

(должность)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Условия реализации программы учебной практики .....	33
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики .....	38

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы учебной практики**

Программа практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности: 260807 «Технология продукции общественного питания»

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

А также для подготовки студентов к осознанному и углублённому изучению профессионального модуля ПМ08 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В ходе освоения программы учебной практики студент после окончания освоения профессионального модуля будет:

**иметь практический опыт:**

- подготовки и пользования весоизмерительными приборами;
- пользования посудой, инвентарем, правки кухонных ножей;
- соблюдения личной гигиены, внутренних стандартов внешнего вида, санитарных требований к производственным помещениям, правил и требований техники безопасности и пожарной безопасности;
- подготовки технологического оборудования, выбора его по назначению, его эксплуатации, соблюдению инструкций по эксплуатации и требований по охране труда при приготовлении простых кулинарной и кондитерской продукции;
- хранения и подготовки сырья к работе;
- приготовления изделий из дрожжевого теста;
- приготовления изделий из пресного и песочного теста;
- приготовления бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных;
- приготовления сиропов, начинок, обсыпок;
- приготовления простых отделочных полуфабрикатов;
- приготовления печенья, пряников, коврижек;
- простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства;
- охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов различной степени готовности;
- упаковки и хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- уборки и мойки оборудования, инвентаря;
- подготовки цеха и рабочего места к завершению работы;
- работы с технологической документацией;
- работы в команде.
- организации рабочего места кондитера в цехах или на участках;
- проведения органолептического контроля безопасности кулинарной и кондитерской продукции;
- чтения технологических карт.

**уметь:**

- определять качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, сырья, необходимого для приготовления кулинарной и кондитерской продукции;
- органолептическими методами оценивать качество продуктов для приготовления простой кондитерской и кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной и кондитерской продукции;
- выбирать различные способы и приемы приготовления простой и кондитерской кулинарной продукции;
- соблюдать и выбирать температурный режим при приготовлении, подаче и хранении простой кулинарной и кондитерской продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной и кондитерской продукции органолептическими способами;
- выбирать необходимые технологические карты и читать первичную технологическую документацию.
- подготавливать весоизмерительные приборы к работе;
- подготавливать яйца, муку, жир – молочную продукцию, свежие ягоды, фрукты и орехи для приготовления, отделки и оформления кондитерских изделий;
- распознавать недоброкачественность сырья, бракованные консервы;
- рационально организовывать рабочее место;
- работать в команде;
- выполнять все операции при приготовлению изделий из дрожжевого сдобного и простого теста;
- определять готовность опары и теста;
- выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста с наполнителями;
- выполнять все операции при приготовлении теста с использованием смесей промышленного производства;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и песочного теста;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек;
- порционировать и формовать изделия;
- соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделки готовой продукции;
- использовать пищевые разрыхлители, пищевые добавки, красители;
- соблюдать температурный режим и влажность при выпечке;
- соблюдать последовательность операций при приготовлении сиропов, начинок, обсыпок;
- владеть техникой приготовления различных обсыпок (крошка, непарель, крупка и пр.);
- определять степень готовности сиропов, начинок, изделий;
- владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных;
- соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий;
- соблюдать санитарный режим отделки тортов и пирожных;
- соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий;
- соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий;
- владеть техникой упаковки готовых изделий;
- соблюдать маркировку готовых изделий;
- соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха;
- контролировать качество мойки посуды и инвентаря;
- приспосабливаться к рабочей среде: к изменениям температуры, влажности, шума.

скорости движения воздуха и т.д.

По окончании учебной практики студент сдаёт рабочую тетрадь и дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 216 часов.

Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане (п.2.2).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
<b>Всего занятий</b>	<b>216</b>
в том числе:	
<b>Вводное занятие</b>	6
<b>Раздел 2.</b> Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).	24
<b>Раздел 3.</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	60
<b>Раздел 4.</b> Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.	60
<b>Раздел 5.</b> Приготовление классических тортов и пирожных	60
<b>Раздел 6.</b> Приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	6
Итоговая аттестация	(зачет)

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
Вводное занятие	<p><b>Содержание учебного занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение вводного инструктажа</li> <li>2. Ознакомление с предпринятием питания (базой практики)</li> <li>3. Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте)</li> <li>4. Составление графиков прохождения учебной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам)</li> <li>5. Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам учебной практики</li> <li>6. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах</li> </ol>	6	2
Раздел 2	<p><b>Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых)</b></p> <p><b>Содержание учебного занятия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4</li> </ol> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, ознакомление с режимами его хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению фаршей, начинок для изделий из теста с фаршами, начинками.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению фаршей, начинок для изделий из теста с фаршами, начинками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фаршей из рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- фаршей из овощей, грибов, круп, яиц, творога;</li> <li>- сладких начинок (моркови, ягод, фруктов).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке, обработке мяса, рыбы, овощей, грибов, плодов, ягод и приготовлении из них фаршей, начинок с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению фаршей, начинок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> </ul>	24/216	3
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления фаршей, начинок		6	3



Тема 2.2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий.	- оценка результатов в соответствии с ПК		
	<i>Содержание учебного занятия</i>	<b>18</b>	<b>3</b>
1.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сиропов (для промочки, глазирования, кофейного, инвертного, крепленого);</li> <li>- помад (сахарной, шоколадной молочной);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для кондитерских изделий с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
2	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фруктовых начинок ( из повидла, из фруктовой подварки, из натуральных ягод, измельченных фруктов)</li> </ul>	6	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- желе (застывшее, незастывшее);</li> <li>- кремов (сливочного, с какао-порошком, кофейного, фруктового, белкового, заварного).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для кондитерских изделий с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>		
3.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кремов (сливочного, с какао-порошком, кофейного, фруктового, белкового, заварного).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для кондитерских изделий с соблюдением требований техники безопасности. Завершение технологического процесса по приготовлению полуфабрикатов для кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
<b>Раздел 3</b>	<b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. ПК1, ПК2</b>	<b>60/216</b>	<b>3</b>
	Содержание учебного занятия	18	3

Тема 3.1.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него (без фарша)

1.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приговлению дрожжевого теста и изделий из него (без фарша).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приговлению дрожжевого теста и изделий из него (без фарша):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приговление опары;</li> <li>- приговление теста опарным способом;</li> <li>- приговление изделий из теста (сдобы, булочек, пампушек);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приговлении теста и изделий из дрожжевого теста (без фарша) с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приговлению изделий из дрожжевого теста (без фарша):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
2.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приговлению дрожжевого теста и изделий из него (без фарша).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приговлению дрожжевого теста и изделий из него (без фарша):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приговление теста без опарным способом;</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление изделий из теста (хлеба, сдобных хлебобулочных изделий).</li> <li>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и изделий из дрожжевого теста (без фарша) с соблюдением требований техники безопасности.</li> <li>Завершение технологического процесса по приготовлению изделий из дрожжевого теста (без фарша):</li> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>		
3.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (без фарша).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (без фарша):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление теста без опарным способом;</li> <li>- приготовление изделий из теста (рогаликов, печенья).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и изделий из дрожжевого теста (без фарша) с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению изделий из дрожжевого теста (без фарша):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
Тема 3.2.	Содержание учебного занятия	24	

<p>Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем)</p>	<p>1.</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление теста и полуфабрикатов из него;</li> <li>- приготовление изделий из теста (пирожков, расстегаев, ватрушек).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и изделий из дрожжевого теста (с фаршем) с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению изделий из дрожжевого теста (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	<p>6</p>	
<p>2.</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем):</p>	<p>6</p>	

	<p>- приготовление теста и полуфабрикатов из него;</p> <p>- приготовление изделий из теста (пирогов (открытые, закрытые), кулебяк, пиццы).</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и изделий из дрожжевого теста (с фаршем) с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению теста и изделий из дрожжевого теста (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	
--	--	--

4	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление теста для жареных изделий и полуфабрикатов из него;</li> <li>- приготовление жареных изделий из дрожжевого теста (пирожков, пончиков, белашей, хвороста).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и жареных изделий из дрожжевого теста (с фаршем) с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению жареных изделий из дрожжевого теста (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	<p><b>Содержание учебного занятия</b></p> <p><b>1.</b> Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению дрожжевого слоеного теста и изделий из него (с фаршем).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению</p>	12 6	3

	<p>дрожжевого слоеного теста и изделий из него (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление дрожжевого слоеного теста;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из дрожжевого слоеного теста;</li> <li>- приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слоек, пирожков, булочек);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и изделий из дрожжевого слоеного теста с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>		
2.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению дрожжевого слоеного теста и изделий из него (с фаршем).</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению дрожжевого слоеного теста и изделий из него (с фаршем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление дрожжевого слоеного теста;</li> <li>- приготовление полуфабрикатов из дрожжевого слоеного теста;</li> <li>- приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (пирогов, кулебяк, кручеников, курников);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> </ul>	6	



		- оценка результатов в соответствии с ПК.		
Тема 3.4. Технологический процесс приготовления теста для блинов, оладий и изделий из него	Содержание учебного занятия		6	
	1.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья и полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению дрожжевого теста для блинов и оладий и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению дрожжевого теста для блинов и оладий и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление дрожжевого теста для блинов и оладий;</li> <li>- приготовление блинов, оладий;</li> <li>- приготовление изделий из блинов (пирогов, курников);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста и изделий из дрожжевого теста для блинов и оладий с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению изделий из дрожжевого теста для блинов и оладий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
Раздел 4 Тема 4.1. Технологический процесс приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши домашней изделий из него	Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него		60/216	
	Содержание учебного занятия		6	3
	1.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с</p>	6	

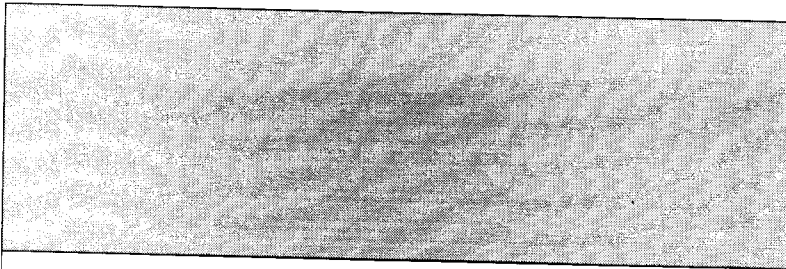
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>Технологический процесс приготовления слобного пресного теста и изделий из него</b></p>	<p>режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места повара по подготовке и приготовлению теста для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделий из них. Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению теста для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделий из них: - приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделий из них. - приготовление блинчиков, вареников, лапши домашней и изделий из них. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении теста для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделий из них Завершение технологического процесса по приготовлению теста для блинчиков, вареников, лапши домашней и изделий из них: -сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<p><b>Содержание учебного занятия</b></p> <p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара (кондитера) по подготовке и приготовлению слобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению слобного пресного теста и изделий из него:</p> <p>- приготовление слобного пресного теста и полуфабрикатов из него; - приготовление изделий из слобного пресного теста (пирожков, чебуреков, хачапури).</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении слобного пресного теста и изделий из него</p>		12	
		6	

	<p>Завершение технологического процесса по приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>		
2.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара (кондитера) по подготовке и приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сдобного пресного теста и полуфабрикатов из него;</li> <li>- приготовление изделий из сдобного пресного теста (сочней с творогом, различных видов печенья, яблоч жареных, запеченных в тесте).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении сдобного пресного теста и изделий из него</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
Тема 4.3.	Содержание учебного занятия	6	

Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него	<p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2. ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по подготовке и приговлению пряничного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приговлению пряничного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приговление пряничного теста;</li> <li>- приговление изделий из пряничного теста (пряников, коврижек).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приговлении пряничного теста и изделий из него</p> <p>Завершение технологического процесса по приговлению пряничного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6
Тема 4.4.	Содержание учебного занятия	18

2	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по подготовке и приговлению песочного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приговлению песочного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приговление песочного теста и полуфабрикатов их него (из выпеченного).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приговлении песочного теста и изделий из него</p> <p>Завершение технологического процесса по приговлению песочного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6
---	--	---

Тема 4.5.	<p>3. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по подготовке и приготвлению песочного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготвлению песочного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготвление песочного теста;</li> <li>- - приготвление печенья из песочного теста («Звездочка», «Листики», «Круглое», «Ромашка», лимонное, масляное, нарезное, песочное, творожное, украшений из соленого теста).</li> </ul> <p>приготвление изделий из песочного теста (полуфабрикатов, пирогов).</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготвлении песочного теста и изделий из него</p> <p>Завершение технологического процесса по приготвлению песочного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
	Содержание учебного занятия	18	3

<p>Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него</p>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2. ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара (кондитера) по подготовке и приготвлению бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготвлению бисквитного теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготвление бисквитного теста разными способами;</li> <li>- выпекание (пластом, в капсулах, в формах), выстаивание, подготовка к отделке.</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготвлении бисквитного теста и его выпекании</p> <p>Завершение технологического процесса по приготвлению бисквитного теста и его выпекание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК. рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	<p>6</p>	
--	---	----------	---

	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара (кондитера) по подготовке и приготовлению бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приготовлению бисквитного теста с наполнителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление бисквитного теста из смесей и с разными наполнителями (какао, орехи, шоколад, фрукты, цукаты и др.);</li> <li>- выпекание (пластом, в капсулах, в формах), выстаивание, подготовка к отделке.</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении бисквитного теста и его выпекании</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению бисквитного теста и его выпекание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
--	--	---	--



	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара (кондитера) по подготовке и приговлению бисквитного теста и изделий из него.</p> <p>Проведение технологических операций по подготовке и приговлению бисквитного теста с наполнителями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приговление бисквитного теста;</li> <li>- приговление изделий из бисквитного теста (рулетов, печенья «Ленинградского», пирогов).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приговлении изделий из бисквитного теста.</p> <p>Завершение технологического процесса по приговлению изделий из бисквитного теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
<b>Раздел 5</b>	<b>Приготовление отечественных классических тортов и пирожных, в том числе фруктовых</b>	<b>60/216</b>	
<p>Тема 5.1.</p> <p>Технологический процесс приготовления украшений для оформления кондитерских изделий</p>	<p><i>Содержание учебного занятия</i></p> <p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приговлению украшений для оформления кондитерских изделий.</p>	<p>12</p> <p>6</p>	<p>3</p>

	<p>Проведение технологических операций по приготовлению украшений для оформления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление украшений (из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, цукатов);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении украшений для оформления кондитерских изделий с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению украшений для оформления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>		
2.	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению украшений для оформления кондитерских изделий.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению украшений для оформления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- помады, (нонпарель), сахара, шоколада, орехов, посыпок из выпеченных п/ф.</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению украшений для оформления кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6	
Содержание учебного занятия		6	3

Технологический процесс приготовления и оформления бисквитных пирожных	1	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению бисквитных пирожных.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению оформления бисквитных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бисквитных, с различными кремами (нарезных);</li> <li>- бисквитных типа «буше»</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении бисквитных пирожных.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению оформления бисквитных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК</li> </ul>	6	
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления песочных пирожных	Содержание учебного занятия	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению песочных пирожных.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению оформления песочных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- песочных, с различными кремами (нарезных);</li> </ul>	6	

Тема 5.4. Технологический процесс приготовления и оформления крошковых пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- песочных, из теста (кольцо, корзиночка).</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении песочных пирожных.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению, оформлению песочных пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК</li> </ul>		
	<p><b>Содержание учебного занятия</b></p> <p>1 Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению и оформлению крошковых пирожных</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению и оформлению крошковых пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление пирожных типа «картошка», «яблочко», «бочонок»;</li> <li>- оформление крошковых пирожных</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашних животных с соблюдением требований техники безопасности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению и оформлению крошковых пирожных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК.</li> </ul>	6 6	3
Тема 5.4.	Содержание учебного занятия	12	3

Технологический процесс приготовления и оформления классических отечественных бисквитных тортов	<p>1</p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению бисквитных тортов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению оформлению бисквитных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бисквитных, с различными кремами;</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении бисквитных тортов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению бисквитных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК</li> </ul>	6	
2	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению бисквитных тортов</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению, оформлению бисквитных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- бисквитных (фруктовых)</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении бисквитных тортов.</p>	6	

Тема 5.4. Технологический процесс приготовления и оформления классических отечественных песочных тортов	Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению бисквитных тортов: -сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК		
	Содержание учебного занятия	12	3
	1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5. Инструктаж на рабочем месте Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению песочных тортов. Проведение технологических операций по приготовлению оформлению песочных тортов: - песочных с различными кремами; Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении песочных тортов. Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению песочных тортов: -сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК	6	
	2. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5. Инструктаж на рабочем месте Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.	6	

	<p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению песочных тортов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению оформлению песочных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- песочных (фруктовых);</li> </ul> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении песочных тортов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению песочных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК</li> </ul>		
<p><b>Тема 5.5.</b></p> <p><b>Технологический процесс приготовления и оформления классических отечественных комбинированных тортов</b></p>	<p><b>Содержание учебного занятия</b></p> <p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК4, ПК5.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению классических отечественных комбинированных тортов.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению оформлению классических отечественных комбинированных тортов</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении классических отечественных комбинированных тортов.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению классических отечественных комбинированных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК</li> </ul>	<p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p>
<p><b>Раздел 6</b></p>	<p><b>Приготовление хлебобулочных мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</b></p>	<p>6/216</p>	

<p>Тема 6.1. Технологический процесс приготовления булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности</p>	<p><i>Содержание учебного занятия</i></p> <p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК6. Инструктаж на рабочем месте Подготовка рабочего места к началу технологического процесса Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации. Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности. Проведение технологических операций по приготовлению оформлению булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности. Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности. Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности: - сдача выполненного задания; - уборка рабочего места, оборудования; - самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради); - оценка результатов в соответствии с ПК Итоговое занятие</p>	<p>6</p> <p>6</p>	
	<p>всего</p>	<p>216/216 (36 дней)</p>	



## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (кондитерского, мучного) на предприятии питания (базе практике) и учебной технологической лаборатории.

**Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.**

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (рабочая тетрадь, методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.

Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

#### Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото- камера; принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

#### Оборудование и инвентарь учебной лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Наименование Оборудование

рабочего места

Инструменты и инвентарь

Учебная лаборатория	– электроплита;	– кастрюли;
	– котел пищеварочный;	– ситейники;
	– кипяtilьник непрерывного действия;	– сковороды;
	– шкаф жарочный	– разделочные доски;
	- картофелеочистительная машина	– ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;
	-мясорубка,	– гастроемкости;
	– пароконвектомат;	– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;
	– холодильный шкаф;	– грохот металлический;
	– блендер; миксер;	– дуршлаг металлический;
	- слайсер;	– сито коническое металлическое; сито для муки;
	- соковыжималка;	– шумовка;
	– весы настольные;	– ковши, половники;
	– рабочий стол;	– приспособление для процеживания бульона;
	– моечная ванна;	– лопатка поварская;
	– столы для зоны инвентаря	– вилка поварская;
	и заполнения рабочих тетрадей;	– скребок для масла;
		– ручной маслоделитель;
		– приспособление для украшения овощей;

- яйцезрезка;
- формочки для заливных блюд;
- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
- лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
- набор тарелок;
- ложки, вилки;
- креманки;

## Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
<b>Горячий цех</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– электроплита;</li> <li>- гриль;</li> <li>– котел пищеварочный;</li> <li>– кипятильник непрерывного действия;</li> <li>– шкаф жарочный;</li> <li>– пароконвектомат;</li> <li>– универсальный привод;</li> <li>– холодильный шкаф;</li> <li>– шкаф шоковой заморозки;</li> <li>– блендер;</li> <li>– весы настольные;</li> <li>– рабочий стол;</li> <li>– моечная ванна;</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы);</li> <li>– сотейники;</li> <li>– сковороды;</li> <li>– разделочные доски;</li> <li>– ножи;</li> <li>– гастроемкости;</li> <li>– сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li> <li>– грохот металлический;</li> <li>– дуршлаг металлический;</li> <li>– сито коническое металлическое;</li> <li>– шумовка;</li> <li>– ковши, половники;</li> <li>– приспособление для процеживания бульона;</li> <li>– лопатка поварская;</li> <li>–вилка поварская;</li> </ul>

<b>Мясо- рыбный цех</b>	– Ванна моечная	– кастрюли;
	– Разрубочный стул	– разделочные доски;
	– Стол	– Ножи мясо и рыберазделочные
	– производственный	– производственные;
	– Универсальный	
	– привод	
	– Стеллаж передвижной	
	– Мясорубка	
	– Куттер (Бликсер)	
	– Холодильный шкаф	
<b>Овощной цех</b>	– Рыбочистка	
	– Ванна моечная	– Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки
	– Картофелечистка	– овощей, для удаления глазков,
	– Стол для дочистки	– Терки для овощей
	– картофеля и	– Приспособление для протирания овощей
	– корнеплодов	– Контейнеры для хранения очищенных овощей
	– Стол	– Бачки для сбора отходов с тележкой для их
	– производственный	– перевозки
	– Универсальный	
	– привод	
<b>Мучной цех</b>	– Холодильный шкаф	
	– Стол для чистки лука	
	– Подоварник	
	– Пароконвектоматы	– наплитная посуда
	– Жарочный шкаф	– гастроемкости, ножи, лопатки, доски
	– Пекарский шкаф	– разделочные,
	– Тестомесы	– Противни
	– Весы	– Кондитерские листы
	– Плиты для варки	
	– сиропов	
	– Взбивалки	
	– Миксеры	
	– Столы	
	– производственные	
	– Стеллажи	
	– (стационарные и	

<b>Кондитерский цех</b>	передвижные)	
	– Расстоечные шкафы	– гребенки, кондитерские отсадочные мешки, насадки, наконечники, лейки для пропитки, кисточки, формы для тортов, выемки, кольца, коврики, стерилизаторы, сита с различными размерами ячеек, каталки, листы
	– Пароконвектоматы	кондитерские, формы для кексов, тарталеток, шаблоны для нарезки тортов, лопатка, щипцы кондитерские.
	– Пекарский шкаф	
	– Тестомесы	
	– Весы	
	– Плиты для варки	
	– сиропов	
	– Взбивалки	
	– Миксеры	
	– Столы	–
	– производственные	
	Стеллажи	
	(стационарные и передвижные)	
	– Раскаточные машины	
	– Отсадочные машины	

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля **ПМ08 «Выполнение работ по рабочей профессии кондитер»** является освоение **МДК 08. 01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

**Законодательные документы:**

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации». [Электронный ресурс ]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СНС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2011.

4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 мая 2001 № 389, 27 октября 2007 № )
6. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
- Нормативные документы**
1. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
6. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
7. ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания.
8. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08.02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)» МЗРФ от 17.04.03 №50,
12. СанПиН 2.3.2. 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» МЗРФ от 18.06.03.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
14. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Проффикс ,2006.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. – М., МП "Вика" , 2006.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ. 2006. 2007г. Сборник технологических нормативов.
18. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

**Основные источники (специальная литература):**

1. Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012

2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура. 2005г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос. 2006г
- 4.Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону. Феникс – 2010
5. В.И. Богушева. «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;
6. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» - Ростов-на-Дону, Феникс – 2012

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
3. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
4. Мэнли Дункан, Мучные кондитерские изделия, СПб: «Профессия»,2008г.
5. Периодические издания – журналы:  
 «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов», «Питание и общество» за 2008-2014г
5. Сайты Интернета

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Правильность приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	Наблюдение и оценка умений, знаний на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование по назначению.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. Правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые	Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов	Наблюдение и оценка умений на занятиях

и легкие безжиренные торты и пирожные.	органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких безжиренных тортов и пирожных. Правильность приготовления и оформления фруктовых и легких безжиренных тортов и пирожных. Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.	учебной практики: передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
<b>Итоговая аттестация по учебной практике ПМ08</b>	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий. Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий. Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.	Отчет по учебной практике в виде аттестационного листа и заполненная рабочая тетрадь. Зачет по УП ПМ08.

**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения при выполнении работ при прохождении учебной практики по развитию общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>понимание значимости</b> профессии через осознанное стремление к применению теоретических знаний на практике: - точно и в срок выполняет задания на учебной практике; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения заданий на учебной практике.	<b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы учебной практики при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>верность и точность</b> при организации собственной деятельности: - организует рабочее место в соответствии с производственными заданиями и требованиями по охране труда; - подбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - использует методы профессиональной профилактики своего	<b>моделирование практических ситуаций</b> в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка профессиональной деятельности при выполнении работ на учебной



Тема 6.1. Технологический процесс приготовления булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности	<p><i>Содержание учебного занятия</i></p> <p>1. Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК6. Инструктаж на рабочем месте</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, ознакомление с режимами хранения и реализации.</p> <p>Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению.</p> <p>Организация рабочего места кондитера по приготовлению, оформлению булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности.</p> <p>Проведение технологических операций по приготовлению оформлению булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности.</p> <p>Эксплуатация оборудования и инвентаря при приготовлении, оформлении булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности.</p> <p>Завершение технологического процесса по приготовлению оформлению булочных, кондитерских изделий пониженной калорийности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сдача выполненного задания;</li> <li>- уборка рабочего места, оборудования;</li> <li>- самооценка выполненного задания (заполнение дневника, рабочей тетради);</li> <li>- оценка результатов в соответствии с ПК</li> </ul> <p>Итоговое занятие</p>	6 6	
	всего	216/216 (36 дней)	

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (кондитерского, мучного) на предприятии питания (базе практике) и учебной технологической лаборатории.

**Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.**  
Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (рабочая тетрадь, методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.

Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

#### Технические средства обучения:

ПК каждому обучающемуся на подгруппу проектор, экран, фото- камера; принтер; программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

#### Оборудование и инвентарь учебной лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструменты и инвентарь
<b>Учебная лаборатория</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- электроплита;</li><li>- котел пищеварочный;</li><li>- кипятильник непрерывного действия;</li><li>- шкаф жарочный</li><li>- картофелеочищительная машина</li><li>-мясорубка,</li><li>- пароконвектомат;</li><li>- холодильный шкаф;</li><li>- блендер; миксер;</li><li>- слайсер;</li><li>- соковыжималка;</li><li>- весы настольные;</li><li>- рабочий стол;</li><li>- мочная ванна;</li><li>- столы для зоны инструктажа и заполнения рабочих тетрадей;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- кастрюли;</li><li>- сотейники;</li><li>- сковороды;</li><li>- разделочные доски;</li><li>- ножи: поварская тройка, карбовочный, хлебный, сырный, гастрономический;</li><li>- гастроемкости;</li><li>- сита с нержавеющей сеткой, волосяной сеткой;</li><li>- грохот металлический;</li><li>- дуршлаг металлический;</li><li>- сито коническое металлическое; сито для муки;</li><li>- шумовка;</li><li>- ковши, половники;</li><li>- приспособление для процеживания бульона;</li><li>- лопатка поварская;</li><li>- вилка поварская;</li><li>- скребок для масла;</li><li>- ручной маслоделитель;</li><li>- приспособление для украшения овощей;</li></ul>

- яйцезжка;
- формочки для заливных блюд;
- формы для желе, крема, мусса, самбука, парфе;
- лопатки, вилки, приборы для раскладывания блюд;
- набор тарелок;
- ложки, вилки;
- креманки;

## Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях питания:

### Наименование

### Инструменты и инвентарь

#### рабочего места

- электроплита;
- гриль;
- котел пищеварочный;
- кипятильник непрерывного действия;
- шкаф жарочный;
- пароконвектомат;
- универсальный привод;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер;
- весы настольные;
- рабочий стол;
- моечная ванна;
- 

- кастрюли(кастрюли, карабины для варки рыбы);
- сотейники;
- сковороды;
- разделочные доски;
- ножи;
- гастроемкости;
- сита с нержавеющей сеткой, волосной сеткой;
- грохот металлический;
- дуршлаг металлический;
- сито коническое металлическое;
- шумовка;
- ковши, половники;
- приспособление для процеживания бульона;
- лопатка поварская;
- вилка поварская;

#### Горячий цех

<b>Мясорыбный цех</b>	–	Ванна моечная	–	кастрюли;
	–	Разрубочный стул	–	разделочные доски;
	–	Стол	–	Ножи мясо и рыбаразделочные
	–	производственный		производственные;
	–	Универсальный привод		
	–	Стеллаж передвижной		
	–	Мясорубка		
	–	Куттер (Бликсер)		
	–	Холодильный шкаф		
	–	Рыбочистка		
<b>Овощной цех</b>	–	Ванна моечная	–	Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки
	–	Картофелечистка		овощей, для удаления глазков,
	–	Стол для дочистки	–	Терки для овощей
	–	картофеля и	–	Приспособление для протирания овощей
	–	корнеплодов	–	Контейнеры для хранения очищенных овощей
	–	Стол	–	Бачки для сбора отходов с тележкой для их
	–	производственный		перевозки
	–	Универсальный привод		
	–	Холодильный шкаф		
	–	Стол для чистки лука		
<b>Мучной цех</b>	–	Подоварник		
	–	Пароконвектоматы	–	напитная посуда
	–	Жарочный шкаф	–	гастроемкости, ножи, лопатки, доски
	–	Пекарский шкаф		разделочные,
	–	Тестомесы	–	Противни
	–	Весы	–	Кондитерские листы
	–	Плиты для варки		
	–	сиропов		
	–	Взбивалки		
	–	Миксеры		
	–	Столы		
	–	производственные		
	–	Стеллажи		
	–	Стационарные и		

<b>Кондитерский цех</b>	передвижные)	
	– Расстоечные шкафы	– гребенки, кондитерские отсадочные мешки, насадки, наконечники, лейки для пропитки, кисточки, формы для тортов, выемки, кольца, коврики, стерилизаторы, сита с различными размерами ячеек, каталки, листы
	– Пароконвектоматы	кондитерские, формы для кексов, тарталеток, шаблоны для нарезки тортов, лопатка, щипцы кондитерские.
	– Пекарский шкаф	
	– Тестомесы	
	– Весы	
	– Плиты для варки	
	– сиропов	
	– Взбивалки	
	– Миксеры	
	– Столы	
	производственные	
	Стеллажи	
	(стационарные и передвижные)	
	– Раскаточные машины	
	– Отсадочные машины	

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля **ПМ08 «Выполнение работ по рабочей профессии кондитер»** является освоение **МДК 08. 01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

**Основные источники:**

**Законодательные документы:**

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс ]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс]:СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2011.

4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
  5. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21мая 2001 № 389, 27 октября 2007 № )
  6. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
- Нормативные документы**
1. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
  2. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
  3. ГОСТ Р 50935-2007«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
  4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
  5. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
  6. ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя»
  7. ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания.
  8. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии
  - 9.СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
  10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборота способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
  - 11.СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)» МЗРФ от 17.04.03№50,
  - 12.СанПиН 2.3.2. 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» МЗРФ от 18.06.03.
  13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
  14. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
  15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2006.
  16. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика" , 2006.
  17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ. 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
  - 18.Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

**Основные источники (специальная литература):**

1. Н.Г. Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., изд. Центр «Академия», 2012

2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура. 2005г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос. 2006г
- 4.Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс – 2010
5. В.И. Богушева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;
6. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» - Ростов-на-Дону, Феникс – 2012

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
3. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
4. Мэнли Дункан, Мучные кондитерские изделия, СПб: «Профессия»,2008г.
5. Периодические издания – журналы:
  - «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов», «Питание и общество» за 2008-2014г
5. Сайты Интернета

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Правильность приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	Наблюдение и оценка умений, знаний на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование по назначению.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. Правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка умений на занятиях учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые	Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов	Наблюдение и оценка умений на занятиях



и легкие обезжиренные торты и пирожные.	органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правильность приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.	учебной практики; передача практического опыта и оценка выполненных самостоятельных работ при прохождении учебной практики.
<b>Итоговая аттестация по учебной практике ПМ08</b>	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий. Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий. Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.	Отчет по учебной практике в виде аттестационного листа и заполненная рабочая тетрадь. Зачет по УП ПМ08.

**Формы и методы контроля и оценки результатов освоения при выполнении работ при прохождении учебной практики по развитию общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>понимание значимости</b> профессии через осознанное стремление к применению теоретических знаний на практике: - точно и в срок выполняет задания на учебной практике; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения заданий на учебной практике.	<b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы учебной практики при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>верность и точность</b> при организации собственной деятельности: - организует рабочее место в соответствии с производственными заданиями и требованиями по охране труда; - подбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - использует методы профессиональной профилактики своего	<b>моделирование практических ситуаций</b> в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка профессиональной деятельности при выполнении работ на учебной

	здоровья: - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения заданий во время учебной практики; - составляет алгоритм занятия и выполняет действия на учебной практике.	практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<p><b>выбор и эффективность решений</b> в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p> <p><b>способность принимать решения</b> и нести за них ответственность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет профессиональной терминологией, определениями, обозначениями и др.</li> <li>- владеет различными методиками поиска информации;</li> <li>- выделяет основные, характеризующие процесс параметры;</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</li> </ul>	<p><b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы учебной практики, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p><b>оперативность поиска и использования</b> необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p><b>эффективность использования</b> различных источников информации, включая электронные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, анализу и передаче информации;</li> <li>- использует новые виды сырья оборудование, технологии и т.д.</li> </ul>	<p><b>оценка деятельности</b> обучающегося в процессе освоения программы учебной практики при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<p><b>выбирать и оценивать, эффективно использовать в работе</b> «Консультант Плюс» и «Гарант», интернет технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования</li> </ul>	<p><b>текущий контроль и оценка результатов</b> использования информационно-коммуникационных технологий обучающимся в процессе освоения программы учебной практики при выполнении работ по</p>