

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на базе основного общего образования

профиль подготовки: естественнонаучный

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель ПЦК: М.П. Елисеева

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКИИР:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рег.№ 384 от 22.04.2014г. и Положением о практике обучающихся, осваивающих ППССЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

 Т.Г. Жукова

«01» февраля 2017 г.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения Иванова Е. В.,
ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения Виханова Ю. А.,

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

М.П. Елисеева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

А.А. Козубенко

(инициалы, фамилия)

ИП Жукова Т.Г.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

Т.Г. Жукова

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	6
3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения квалификации: **техник-технолог** и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использовать их в оформлении.

Рабочая программа практики по профилю специальности может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи практики по профилю специальности: практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ОПОП СПО по виду профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** в условиях образовательного учреждения

1.3. Требования к результатам практики по профилю специальности:

В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

	<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использовать их в оформлении</p>
--	---

1.4.Формы контроля освоения программы практики по профилю специальности – дифференцированный зачет

1.5. Количество часов на освоение программы практики по профилю специальности:

Всего: **144** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом освоения рабочей программы практики по профилю специальности является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модуля ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Тематический план практики по профилю специальности

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем практики по профилю специальности	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 4.1-4.4	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144			
ПК 4.1			Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Тема 1.1 Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий	6
				Тема 1.2 Сдобные хлебобулочные изделия из дрожжевого слоеного теста	6
				Тема 1.3. Приготовление и оформление праздничного хлеба	6
				Тема 1.4. Приготовление изделий пониженной калорийности	6
ПК 4.2			Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Тема 2.1. Приготовление бисквитных тортов	6
				Тема 2.2. Приготовление песочных тортов	6
				Тема 2.3. Приготовление слоеных тортов	6
				Тема 2.4. Приготовление воздушных тортов	6
				Тема 2.5. Приготовление миндальных тортов	6
				Тема 2.6. Приготовление комбинированных тортов	6
ПК 4.3			Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление и оформление сложных видов печенья	6
				Тема 3.2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (тарталеток, конфет, пирожных, муссов)	6
				Тема 3.3. Приготовление бисквитных пирожных	6

				Тема 3.4. Приготовление слоеных пирожных	6
				Тема 3.5. Приготовление заварных пирожных	6
				Тема 3.6. Приготовление миндальных пирожных	6
				Тема 3.7. Приготовление крошковых и комбинированных пирожных	6
ПК 4.4			Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении	Тема 4.1. Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских изделий	6
				Тема 4.2. Приготовление сиропов для промочки, помад.	6
				Тема 4.3. Приготовление королевской глазури, мастик, марципана	6
				Тема 4.4. Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара	6
				Тема 4.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	6
				Тема 4.6. Приготовление желе, суфле	6
				Тема 4.7. Приготовление начинок фруктовых.	4
				Дифференцированный зачет	2
	Всего часов				144

3.2. Содержание практики по профилю специальности

Код и наименование профессионального модуля и тем практики по профилю специальности	Содержание занятий практики по профилю специальности	Объем часов			
1	2	3			
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		144			
Тема 1.1 Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий	Содержание	6			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="772 533 840 839">1</td> <td data-bbox="840 533 1908 839">Замешивание сдобного дрожжевого опарного теста Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, кренделя сдобного, кренделя заварного замешивание теста из различных видов муки (мука пшеничная; мука ржаная; мука ячменная; мука гречневая; мука овсяная) на дрожжах и закваске разделка и формовка сдобных изделий различных форм; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий; выпекание сдобных хлебобулочных изделий на листах и в формах; охлаждение выпеченных сдобных хлебобулочных изделий; дополнительная отделка готовых сдобных хлебобулочных изделий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 839 840 871">2</td> <td data-bbox="840 839 1908 871">Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий</td> </tr> </table>	1	Замешивание сдобного дрожжевого опарного теста Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, кренделя сдобного, кренделя заварного замешивание теста из различных видов муки (мука пшеничная; мука ржаная; мука ячменная; мука гречневая; мука овсяная) на дрожжах и закваске разделка и формовка сдобных изделий различных форм; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий; выпекание сдобных хлебобулочных изделий на листах и в формах; охлаждение выпеченных сдобных хлебобулочных изделий; дополнительная отделка готовых сдобных хлебобулочных изделий	2	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий
1	Замешивание сдобного дрожжевого опарного теста Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, кренделя сдобного, кренделя заварного замешивание теста из различных видов муки (мука пшеничная; мука ржаная; мука ячменная; мука гречневая; мука овсяная) на дрожжах и закваске разделка и формовка сдобных изделий различных форм; производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий; выпекание сдобных хлебобулочных изделий на листах и в формах; охлаждение выпеченных сдобных хлебобулочных изделий; дополнительная отделка готовых сдобных хлебобулочных изделий				
2	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий				
Тема 1.2 Сдобные хлебобулочные изделия из дрожжевого слоеного теста	Содержание	6			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="772 908 840 1150">1</td> <td data-bbox="840 908 1908 1150">Приготовление дрожжевого слоеного теста с наполнителями и без них Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена Замешивание на опаре сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий с наполнителями и без них; прослаивание дрожжевого теста сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и в формах, охлаждение, дополнительная отделка</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1150 840 1214">2</td> <td data-bbox="840 1150 1908 1214">Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста</td> </tr> </table>	1	Приготовление дрожжевого слоеного теста с наполнителями и без них Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена Замешивание на опаре сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий с наполнителями и без них; прослаивание дрожжевого теста сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и в формах, охлаждение, дополнительная отделка	2	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста
1	Приготовление дрожжевого слоеного теста с наполнителями и без них Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена Замешивание на опаре сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий с наполнителями и без них; прослаивание дрожжевого теста сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и в формах, охлаждение, дополнительная отделка				
2	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста				
Тема 1.3. Приготовление и оформление	Содержание	6			

праздничного хлеба	1	Приготовление сдобного дрожжевого опарного теста Приготовление праздничного хлеба: кисло-сладкого ржаного хлеба, караваев Замешивание теста из разных видов муки (пшеничной, ржаной, ячменной, гречневой, овсяной) на дрожжах и готовой закваске для праздничного хлеба; формовка хлебного теста для приготовления праздничного хлеба; замешивание специального пресного теста для украшений; разделка и формовка сдобных изделий различных форм; производить расстойку и отделку праздничного хлеба; формовка хлебного теста для приготовления праздничного хлеба; оформление изделия дрожжевым и специальным пресным тестом; производить расстойку и отделку сформованного праздничного хлеба; выпекание праздничного хлеба с соблюдением температурного режима и влажности; определение степени готовности выпеченного праздничного хлеба	
	2	Требования к безопасности хранения праздничного хлеба	
Тема 1.4. Приготовление изделий пониженной калорийности	Содержание		6
Тема 2.1. Приготовление бисквитных тортов	1	Приготовление пирога бисквитного «Солнечный», «Свежесть», «Ночка». Приготовление печенья «Золотистое», приготовление булочки «Розовой», «Алтайской», «Осенней», булочки молочной.	6
	2	Требование к качеству готовых тортов. Требование к безопасности хранения, температура хранения.	
Тема 2.2. Приготовление песочных тортов	Содержание		6
	1	Приготовление теста для песочных тортов, разрезание полуфабриката, прослаивание кремом или фруктовой начинкой, соединение пластов песочного полуфабриката. Покрытие верхней поверхности пласта песочного полуфабриката кремом, фруктовой начинкой либо вареньем или глазурью.	
	2	Формовка торта, украшение кремом, вареньем, орехами, воздушным или заварным полуфабрикатом. Обсыпка боков крошкой или орехами.	
	3	Требование к качеству готовых тортов. Требование к безопасности хранения, температура хранения	

Тема 2.3. Приготовление слоеных тортов	Содержание		6
	1	Приготовление слоеного теста для слоеных тортов, прослаивание полуфабриката, покрытие верхней части торта и боков. Отделка торта кремом.	
Тема 2.4. Приготовление воздушных тортов	Содержание		6
	1	Приготовление воздушного полуфабриката. Подготовка воздушного полуфабриката к отделке, Прослаивание воздушного полуфабриката, покрытие кремом, формовка.	
Тема 2.5. Приготовление миндальных тортов	Содержание		6
	1	Приготовление миндального теста. Подготовка миндального полуфабриката к отделке. Прослаивание миндального торта. Отделка, формовка.	
Тема 2.6. Приготовление комбинированных тортов	Содержание		6
	1	Приготовление различных комбинированных тортов	
Тема 3.1. Приготовление и оформление сложных видов печенья	Содержание		6
	1	Приготовление сложных видов печенья: «черепицы» из теста «тюлип»; печенья из тертого, взбитого и жидкого теста; праздничного печенья из муки пшеничной; овсяной; кукурузной; отрубей; пряных коктейльных бисквитов; крекеров к аперитиву) замешивание тертого, взбитого и жидкого теста для печенья; замешивание теста для пряных коктейльных бисквитов и крекеров к аперитиву с зеленью и пряностями; замешивание теста «тюлип» для печенья; замораживание и хранение теста для печенья в замороженном виде; размораживание теста для печенья; формовка печенья руками; формовка печенья различными способами с использованием начинок; приготовление начинок для печенья; жарка изделий из теста во фритюре; выпекание сложных видов печенья с соблюдением температурного режима и влажности	
Тема 3.2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (таргалеток, конфет, пирожных, муссов)	Содержание		6
	1	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: таргалеток с кремом флорентин, бинье ананасового, макарон апельсиновых, макарон фисташковых, даккуаза миндального, шоколадных конфет в ассортименте Доведение сливок до кипения и заваривание шоколада до загустения; отсаживание из кондитерского мешка различные виды теста и крема для мелкоштучных кондитерских изделий; выпекание и нарезка готовых полуфабрикатов небольшими порциями для приготовления мелкоштучных кондитерских; подготовка форм и заливка шоколада в формы для приготовления конфет; приготовление начинок для конфет; выкладывание начинок для конфет в формы с шоколадом; охлаждение конфет в формах до застывания шоколада; вынимание из форм конфет; порционирование, глазирование и украшение конфет; упаковка конфет, предназначенных для последующего использования;	
	2	Приготовление пирожных и муссов карамельно-орехового пирожного, песочно-миндального пирожного, пирожного «трюфель», пирожного «опера», мусса творожного	

		отсаживание из кондитерского мешка различные виды теста и крема для миниатюрных пирожных (птифур); выпекание и нарезка готовых полуфабрикатов небольшими порциями для приготовления миниатюрных пирожных (птифур); украшение мелкоштучных кондитерских изделий и птифур для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета	
	3	Требования к качеству и условия хранения мелкоштучных кондитерских изделий	
Тема 3.3. Приготовление бисквитных пирожных	Содержание		6
	1	Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, характеристика полуфабриката. Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке. Отделка. Приготовление двухслойных пирожных, трехслойных пирожных, комбинированная прослойка. Художественная отделка, пропитка бисквита, глазирование, украшение. Выпекание сложных мучных кондитерских изделий с соблюдением температурного режима и влажности; определение степени готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; охлаждение выпеченных сложных мучных кондитерских изделий; дополнительная отделка сложных мучных кондитерских изделий	
	2	Требование к качеству, условия хранения, температура подачи.	
Тема 3.4. Приготовление слоеных пирожных	Содержание		6
	1	Приготовление слоеного теста для слоеных пирожных, прослаивание полуфабриката, покрытие пирожных. Отделка, украшение пирожного кремом.	
	2	Требование к качеству, условия хранения, температура подачи.	
Тема 3.5. Приготовление заварных пирожных	Содержание		6
	1	Приготовление заварного теста, формовка полуфабриката, отсаживание из кондитерского мешка различные формы полуфабрикатов. Наполнение заварных полуфабрикатов, глазирование.	
	2	Требование к качеству, условия хранения, температура подачи.	
Тема 3.6. Приготовление миндальных пирожных	Содержание		6
	1	Приготовление миндального теста, формовка, глазировка, пропитка изделий.	
	2	Требование к качеству, условия хранения, температура подачи.	
Тема 3.7. Приготовление крошковых и комбинированных пирожных	Содержание		6
	1	Приготовление крошковых полуфабрикатов, измельчение печенья, некондиции бисквита, различных полуфабрикатов, смешивание с масляным кремом, сгущенным молоком, джемом, формовка, оформление.	
	2	Требование к качеству, условия хранения, температура подачи.	
Тема 4.1. Приготовление кремов для отделки сложных кондитерских изделий	Содержание		6
	1	Приготовление различных кремов: масляного, сливочного, сметанного, заварного	
	2	Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий	
Тема 4.2. Приготовление сиропов для	Содержание		6

промочки, помад.	1	Приготовление сиропов для промочки: растворение сахара в воде, доведение до кипения, уваривание, охлаждение, процеживание, доведение до вкуса. Приготовление помад: составление соотношения воды, доведение до кипения, уваривание, поддержание нужной температуры, снятие пробы на слабый шарик, охлаждение, взбивание, доведение помадки до правильной консистенции.	
	2	Требования к безопасности хранения сложных кондитерских изделий	
Тема 4.3. Приготовление королевской глазури, мастик, марципана	Содержание		6
	1	Приготовление королевской глазури: взбивание белка в плотную пену, доведение до готовности глазури. Приготовление мастики: распускание желатина, просеивание сахарной пудры, соединение желатина с сахарной пудрой, вымешивание мастики	
Тема 4.4. Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара	Содержание		6
	1	Приготовление сиропов для промочки: растворение сахара в воде, доведение до кипения, уваривание, охлаждение, процеживание, доведение до вкуса.	
Тема 4.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	Содержание		6
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада: шоколадная посыпка, полнообъемные фигуры, барельефы при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Подготовка шоколада: измельчение шоколада, нагрев на водяной бане, поведение до готовности.	
Тема 4.6. Приготовление желе, суфле	Содержание		6
	1	Приготовление желе для отделки тортов, пирожных.	
Тема 4.7. Приготовление начинок фруктовых.	Содержание		4
	1	Приготовление начинок фруктовых	
		Дифференцированный зачет	

4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

4.1. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Утв. 02.01.2000г ФЗ-29.
2. Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». 2009 г. №2300-1(по сост. На 10.03.2005г.)
3. ГОСТ Р50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технологические условия»
4. ОСТ 29-1-05 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
5. СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
6. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
7. Гост Р 51074-97 «продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».
8. Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов. СанПин 42-123-4117-86
9. Астрейкова А.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П., Современный рецептурный кулинарный справочник мн. Из-во «белорусский Дом печати», 2015.
10. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Изд. Центр «Академия» 2014г.
11. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. «Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании». М., издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко» 2014.
12. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия», 2013.
13. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров, ОИЦ «Академия», 2014.
14. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. Ростов н/Д, «Феникс», 2015.
15. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. ОИЦ «Академия», 2014.
16. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: «Деловая литература», 2015.
17. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятия общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2014.
18. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария. ОИЦ «Академия», 2014,

19. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов - на- Дону, издательство «Феникс», 2015.
20. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания; учебно-методическое пособие, сост. Румянцев А.В. - 3е изд., перераб. и доп. - М., издательство «Дело и сервис», 2014.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М., Хлебпродинформ, 2015.
3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М. Издательство «Мастерство», 2014.
4. Козлова А.И. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании. М. Издательство «Мастерство», 2013.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов - на -Дону, издательство «Феникс», 2015.
6. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академии НПО общественное питание», 2014.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Издательский центр «Академия», 2015.

Интернет - ресурсы:

1. <http://www.megasferann.ru>
2. <http://www.stavilon.ru>
3. jurnalik.ru
4. pazbul.ru
5. <http://www.meatbranch.com>
6. kochen.ru

4.2 Общие требования к организации практики по профилю специальности

Практика по профилю специальности проводится в учебном кулинарном, кондитерском цехе образовательного учреждения.

Практика по профилю специальности проводится мастерами профессионального обучения, имеющие квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходившие обязательную стажировку, опыт в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Практика по профилю специальности проводится концентрированно

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения практики по профилю специальности осуществляется мастером в форме дифференцированного зачета по итогам практики и выполненного портфолио

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Практическое задание Тестовое задание Экспертная оценка
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Практическое задание Сравнение с эталоном Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Практическое задание Тестовое задание Сравнение с эталоном Экспертная оценка
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использовать их в оформлении	Практическое задание Сравнение с эталоном Формализованное наблюдение Экспертная оценка

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес	Формализованное наблюдение
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Формализованное наблюдение Практическое задание Экспертная оценка
ОК 3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	Формализованное наблюдение Практическое задание Экспертная оценка

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Практическое задание Экспертная оценка
ОК 5 Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Практическое задание Презентация
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Формализованное наблюдение
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Формализованное наблюдение
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Практическое задание Экспертная оценка
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Формализованное наблюдение