

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  
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:  
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 ППСЗ среднего профессионального образования в ГАПОУ «Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом» колледже, пр.№ 395 от 23.10.13г.

СОГЛАСОВАНО

ИП Жукова Татьяна Геннадьевна

Директор

\_\_\_\_\_ Т.Г. Жукова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Разработчики:**

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения К.О. Пшенников

\_\_\_\_\_  
ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
мастер п/о  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
О.А. Янышева  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
ИП Жукова Т.Г.  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
директор  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
Т.Г. Жукова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 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
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	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
--	--

**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:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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			<b>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении</b>	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
				<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Всего часов</b>				<b>144</b>



### 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			
<b>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>144</b>			
Тема 1.1 Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	6			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="768 528 846 839">1</td> <td data-bbox="846 528 1910 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="768 839 846 871">2</td> <td data-bbox="846 839 1910 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	<b>Содержание</b>	6			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="768 903 846 1150">1</td> <td data-bbox="846 903 1910 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="768 1150 846 1214">2</td> <td data-bbox="846 1150 1910 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	<b>Содержание</b>	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	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление пирога бисквитного «Солнечный», «Свежесть», «Ночка». Приготовление печенья «Золотистое», приготовление булочки «Розовой», «Алтайской», «Осенней», булочки молочной.	
Тема 2.1. Приготовление бисквитных тортов	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, характеристика полуфабриката. Взбивание яичного белка до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; добавление в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; растирание измельченных ядер миндаля с сахаром и яичными белками; смешивание ингредиентов и замешивание теста «бриошь» для приготовления изделий в формах; распускание меда на водяной бане с добавлением соды; соединение взбитых яиц с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивание медового теста различной консистенции; раскатывание/разминание пластом медовое тесто для придания формы. Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке. Отделка. Приготовление двухслойных тортов, трехслойных тортов, комбинированная прослойка. Художественная отделка, пропитка бисквита, глазирование, украшение.	
	2	Требование к качеству готовых тортов. Требование к безопасности хранения, температура хранения.	
Тема 2.2. Приготовление песочных тортов	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление воздушного полуфабриката. Подготовка воздушного полуфабриката к отделке, Прослаивание воздушного полуфабриката, покрытие кремом, формовка.	
Тема 2.5. Приготовление миндальных тортов	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление миндального теста. Подготовка миндального полуфабриката к отделке. Прослаивание миндального торта. Отделка, формовка.	
Тема 2.6. Приготовление комбинированных тортов	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление различных комбинированных тортов	
Тема 3.1. Приготовление и оформление сложных видов печенья	<b>Содержание</b>		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)	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление различных кремов: масляного, сливочного, сметанного, заварного	
	2	Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий	
Тема 4.2. Приготовление сиропов для	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		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	<b>Содержание</b>		6
	1	Приготовление желе для отделки тортов, пирожных.	
Тема 4.7. Приготовление начинок фруктовых.	<b>Содержание</b>		4
	1	Приготовление начинок фруктовых	
		<b>Дифференцированный зачет</b>	

## 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](http://jurnalik.ru)
4. [pazbul.ru](http://pazbul.ru)
5. <http://www.meatbranch.com>
6. [kochen.ru](http://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

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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