ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БАК
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебные года

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО «Центр питания»
_____ Урманова Н.С.
МП

р.п.Чишмы, 2023 г.

Рабочая программа учебной и производственной практики в форме практической подготовки по профессиональному модулюПриготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна, методист;

Галиуллина Елена Анатольевна, преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30 » июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ **5**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **8**

*3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***14**

*4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ***19**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной и производственной практики в форме практической подготовки, профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий,специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года«О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля, является частью основной профессиональной образовательнойпрограммы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и входит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения

В результате прохождения учебной и производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности(ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименованиеобщихкомпетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

знать:	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур,составления заявок на продукты.
уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
иметь практический опыт в:	**-** разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

1.3. **Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.**

Всегочасов786 часов,

в том числе в форме практической подготовки 622 часа.

ИзнихнаосвоениеМДК 05.01 -72 (32+40в)

МДК 05.02- 208(128+80в)

На самостоятельную работу 20 часов

напрактики учебную 150(144+6в)ипроизводственную336(216+120в)

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. Содержание и структура учебной и производственной практики в форме практической подготовки

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов, МДК профессионального модуля	Производственное обучение (в т.ч. производственная практика)	
		Учебная, часов	Производственная практика
ПК 5.1. -5.5	МДК 05.01 Организация, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**144**	**330**
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
	Дифференцированный зачет	**6**	**6**
	Всего	**150**	**336**

2.2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ в форме практической подготовки

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	2		3	4
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**150**	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	**Содержание**			
	1	Организация рабочего места кондитера	6	3
Тема 2.1.Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	**Содержание**			
	2	Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий,инвертного сиропа и жженки	6	3
	3	Приготовление помады основной, молочной, шоколадной	6	
	4	Приготовление карамели и простых украшений из нее	6	
	5	Приготовление желе	6	
Тема 2.2. Приготовление глазури	**Содержание**			
	6	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, и глазури заварной, шоколадной для украшения изделий	6	**3**
	7	Айсинг, украшения из него	6	
Тема 2.3. Приготовление кремов	**Содержание**			
	8	Приготовление сливочного и белкового крема. Способы нанесения украшений	6	**3**
	9	Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов	6	
Тема 2.4. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание**			
	10	Приготовление сахарной и молочной мастики и украшений из нее	6	**3**
	11	Приготовление марципана и украшений из него	6	
Тема 2.5.Приготовление посыпоки крошки	**Содержание**			
	12	Приготовление посыпок и отделочных полуфабрикатов из шоколада	6	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	**Содержание**			
	13	Приготовление дрожжевого безопарного и опарного теста.Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	6	3

хлебобулочных изделий и хлеба	14	Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	
	15	Приготовление изделий, жареных в жире	6	
Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	**Содержание**			
	16	Приготовление изделий из пресного, сдобного пресного теста, и изделий из пресного слоеного теста	6	3
	17	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста	6	
	18	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	6	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**			
	19	Приготовление бисквитных и песочных пирожных	6	3
	20	Приготовление слоеных и заварных пирожных	6	
	21	Приготовление крошковых пирожных	6	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**			
	22	Приготовление бисквитных и песочных тортов	6	3
	23	Приготовление слоеных тортов	6	
	24	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	6	
	25	**Дифференцированный зачет**	6	
Всего			**150**	

2.3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИв форме практической подготовки

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** (если предусмотрены)		**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	2		3	4
ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**344**	
Тема 1.1. Организация рабочего места.	**Содержание**			
	1	Организация рабочего места кондитера	6	3
Тема 2.1.Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	**Содержание**			
	2-3	Приготовление фруктовой рисовальной массы	12	3
	4	Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий	6	
	5	Приготовление, грильяжа	6	
	6	Приготовление инвертного сиропа и жженки	6	
	7-8	Приготовление помады основной, молочной, шоколадной	12	
	9-10	Приготовление карамели и простых украшений из нее	12	
	11	Приготовление желе	6	
Тема 2.2. Приготовление глазури	**Содержание**			
	12-13	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности	12	**3**
	14-15	Приготовление глазури заварной для украшения изделий	12	
	16	Приготовление глазури шоколадной	6	
	17	Айсинг, украшения из него	6	
Тема 2.3. Приготовление кремов	**Содержание**			
	18-19	Приготовление сливочного и белкового крема. Способы нанесения украшений	12	**3**
	20-21	Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов	12	
Тема 2.4. Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание учебного материала**			
	22-23	Приготовление сахарной мастики и украшений из нее	12	**3**
	24-25	Приготовление молочной мастики и украшений из нее	12	
	26-27	Приготовление марципана и украшений из него	12	

Тема 2.5.Приготовление посыпоки крошки	**Содержание**			
	28-29	Приготовление посыпок и отделочных полуфабрикатов из шоколада	12	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**			
	30	Приготовление дрожжевого безопарного теста	6	3
	31	Приготовление дрожжевого опарного теста	6	
	32	Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	
	33-34	Приготовление хлеба и батонов	12	
	35-36	Приготовление булочек разнообразного ассортимента	12	
	37-38	Приготовление открытых, закрытых и полуоткрытых пирогов	12	
	39-40	Приготовление изделий, жареных в жире	12	
Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	**Содержание учебного материала**			3
	41	Приготовление изделий из пресного и сдобного пресного теста	6	
	42	Приготовление изделий из пряничного и песочного теста	6	
	43	Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста	6	
	44	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	6	
	45	Приготовление изделий из воздушного и миндального теста	6	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**			
	46-47	Приготовление бисквитных и песочных пирожных	12	3
	48	Приготовление слоеных и заварных пирожных	6	
	49	Приготовление воздушных и миндальных пирожных	6	
	50	Приготовление крошковых пирожных	6	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**			
	51-52	Приготовление бисквитных и песочных тортов	12	3
	53-54	Приготовление слоеных тортов	12	
	55	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	6	
	56	**Дифференцированный зачет**	**6**	
Всего			**336**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Дляреализациипрограммыпрофессиональногомодулядолжныбытьпредусмотреныс ледующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Учебная кухня ресторана,оснащены:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

наглядныминособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DV D фильмами, мультимедийныминособиями).

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOTGE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

КофемашинаDelonghiESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361,тестораскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющая сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок

(различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические)
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Литература для преподавателя
Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 320с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2017. - 615 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 /

Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2008.- 560 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
12. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
13. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер» Ермилова С.В.М.:Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.- М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.

8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http

://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественногопитпния»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Инстритут ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организация.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОГРАММЫ

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Наблюдение за выполнением практических работ оценка выполнения практической квалификационной работы
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)
ОК02 . Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие на олимпиадах
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выполнение творческой работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Наблюдение за выполнением практических работ

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 09 . Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 10 .Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	Наблюдение за выполнением практических работ
ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	Выполнение творческой работы

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.