

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ» \_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С  
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2021 г.

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учётом стандартов «ПРОФЕССИОНАЛЫ» и ТОП-50.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

**Разработчики:**

Аблаева Л.Э., зав.отделением по направлению подготовки «ТПОП», «ОООП», «Пекарь»

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, высшей категории;

Капшук-Габова Е. Р., преподаватель спецдисциплин, первой категории.

Фетисова В.С., преподаватель спецдисциплин, высшей категории.

Рабочая программа учебной практики по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_  
Горченева Е.В.

Рабочая программа учебной практики по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, с учётом «ПРОФЕССИОНАЛЫ» и ТОП-50.

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

\_\_\_\_\_  
Я.А. Донченко.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

©) Горченева Е.В., Аблаева Л.Э., Капшук-Габова Е.Р., Фетисова В.С – авторы-составители

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	42
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	56

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы**

Программа учебной практики является компонентом основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

### **1.2 Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

В разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом 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 хранению отделочных полуфабрикатов;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

#### **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, весоизмерительных приборов 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

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, 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.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:-**  
учебной практики – 72 часа.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися основного видом профессиональной деятельности (ВДП)- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

**Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

	деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК5.1-ПК5.6 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Учебная практика ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	72
	Всего:	72



### 3.2. Содержание учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
<b>МДК 05.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК5.1-ПК5.6 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<b>Тема 1.1.</b> Освоение приёмов и навыков по процессу организации рабочего места пекаря и кондитера, по приготовлению и подготовке к реализации сложных хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к пуску в производство.	Организовать рабочее место пекаря по приготовлению и подготовке к реализации сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Выбор с учетом способа приготовления безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности по пожаробезопасности, охраны труда. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе. Проводить текущую уборку рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Подбор и методы безопасной эксплуатации оборудования, инструментов и инвентаря при выполнении технологических операций. умений по подготовке сырья к пуску в производство. Вводный инструктаж по безопасности труда на производстве.	6
	<b>Тема 1.2.</b> Освоение приёмов и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных	Освоение приёмов и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюром, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.	6

	кондитерских изделий	<p>Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Освоение приёмов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Виды отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			
ПК5.1-ПК5.6 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	<p><b>Тема 2.1.</b> Освоение приёмов и навыков по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба изготовление сложных булочных изделий.</p>	<p>Освоить приёмы и навыки по приготовления различных видов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки. слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p> <p>Освоить приёмы и навыки по приготовления сложных мелкоштучных булочных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-сдоба Выборгская</li> <li>-Фигурная детская сдоба</li> <li>-Ватрушка с творогом «Лапти»</li> <li>-Булочки «Бриош»</li> </ul> <p>Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеб.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6

		<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>.</p>	
	<p><b>Тема 2.2.</b> Освоение приёмов и навыками в процессе приготовления пирогов.</p>	<p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Освоение приёмов и навыков по приготовления пирогов закрытых, приёмов приготовления полуоткрытых, открытых пирогов, рулетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рыбные,</li> <li>-с мясными начинками ,</li> <li>-с капустным фаршем,</li> <li>-кулебяки,</li> <li>-Пироги с яблоками</li> <li>-с повидлом</li> <li>-рулеты с маковой начинкой.</li> </ul> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	6

		<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	
--	--	---	--

		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
	<b>Тема 2.3.</b> Овладение приёмами и навыками по приготовлению праздничного хлеба.	<p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению калачей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Калач «Праздничный»</li> <li>-Калач «Юбилейный»</li> <li>-Калач «Рождественский».</li> </ul> <p>Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	6

		<p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p><b>Тема 2.4.</b> Овладение приёмами и навыками по приготовлению праздничного хлеба, куличей и караваев.</p>	<p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению праздничного хлеба:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Приготовление отделочных полуфабрикатов из пресного теста и оформление каравая.</li> <li>Кулич «Пасхальный».</li> <li>Караваи «Госте вой», свадебный.</li> </ul> <p>Освоение приёмов и навыков по оцениванию качества готовой продукции различными методами.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6

		<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
	<p><b>Тема 2.5.</b> Овладение Приёмами и навыками по приготовлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.</p>	<p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению различных видов хлеба из ржаного и ржано-пшеничного теста на заквасках, дрожжах. Оценка качества теста.</p> <p>Выявление дефектов теста и способы их устранения. Приготовление хлебобулочных изделий (разделка теста контроль расстойки, выпечки) в ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-хлеб ржаной «крестьянский»,</li> <li>-хлебцы ржаные к банкетному столу,</li> <li>-хлеб ржано-пшеничный двухслойный,</li> <li>-хлеб двухслойный «Царский»</li> </ul> <p>Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	6

		<p>Подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеб</p> <p>Освоение приёмов оценивания качества готовой продукции различными методами.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
--	--	--	--



		<p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>			
<b>Раздел 3.</b> Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<b>Тема 3.1.</b> Овладение приёмами и навыками приготовления бисквитных тортов сложного ассортимента.	<p>Ассортимент и классификация тортов сложного приготовления, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов</p> <p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению бисквитного масляного полуфабриката с какао порошком.</p> <p>-торт «Прага».</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,</p>	6

		<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими транспортирования.</p>	
	<p><b>Тема 3.2.</b> Освоение приёмами и навыками по приготовлению бездрожжевого теста различных видов для сложных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», туюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	6

		<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	
--	--	--	--

		<p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	<p><b>Тема 3.3. Овладение Приёмами и навыками по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.</b></p>	<p>Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности</p> <p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-шоколадный копкейк с кремом «Ганаш»,</li> <li>-шоколадный кекс с жидкой начинкой.</li> <li>-миндально-ореховый твиль.</li> </ul> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>	6

		<p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	
--	--	---	--

		<p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
	<p><b>Тема 3.4.</b> Овладение приёмами и навыками по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Освоение приёмов и навыков по приготовлению «Тирамису», шоколадного мусса со взбитыми сливками, шоколадного бисквита без муки, антреме, десертов с соусом, птифур.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6

		<p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
--	--	---	--

		<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
	<p><b>Тема 3.5.</b> Овладение навыками и приёмами по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Работа с шоколадом.</p>	<p>Закрепление приёмов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-«Бискотти»,</li> <li>- «Марципановый банан»</li> <li>-«Мафины».</li> </ul> <p>Современные технологии приготовления конфет погружным способом.</p> <p>Современные технологии приготовления корпусных конфет. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6



		<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	
		Всего	72

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики**

1. ФГОС СПО по специальности
2. Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

### **4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики.**

**Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Учебный кулинарный цех».**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, инструкционные практические карты, обучающие фильмы, натуральные образцы, муляжи.

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система: мультимедийный проектор, колонки, ПЭВМ, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения, поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории «Учебного кулинарного цеха, или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Для качественного освоения программ среднего профессионального образования, профессиональной подготовки и программ дополнительного

профессионального образования в колледже организованы производственные лаборатории:

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 1» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 2 - г.Симферополь  
ул. Дыбенко №14

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 3» - г. Симферополь  
ул.Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебная пекарня» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 1» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 2» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный бар» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный банкетный зал» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 1» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 2» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Ресепшен» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Турфирма» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Служба продажи и маркетинга» - г. Симферополь  
ул. Дыбенко №60.

Материально-техническое оснащение лабораторий представляет комплекс специализированного оборудования, в соответствии с ФГОС и перечнем оснащения в соответствии с ТОП-50.

Лаборатория учебный кулинарный цех №10; №11; оснащены следующим оборудованием:

Механическое оборудование

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овощерезка
- Мясорубка

- Охлаждаемый кондитерский шкаф
  - Кофемашина полуавтомат
  - Кофемолка
  - Куттер
  - Картофелечистка
- Тепловое оборудование
- Конвекционные печи
  - Плита электрическая
  - Пекарский шкаф
  - Плиты индукционные
  - Плиты инфракрасного излучения
  - Поверхность жарочная
  - Плита вок индукционная
  - Гриль саламандра
  - Печь конвекционная
  - Фритюрница
  - Пароконвектомат
  - Кипятильник с подключением к водопроводу
  - Мармит электрический для вторых блюд
  - Мармит электрический суповой
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
  - Холодильная камера
  - Холодильник бытовой двухкамерный
  - Витрина холодильная
  - Шкаф холодильный
  - Стол холодильный с охлаждаемой столешницей
- Весомизмерительное оборудование
- Весы электронные настольные
  - Набор для карвинга
- Лаборатория «Учебный кондитерский цех»;
- Механическое оборудование
- Лампа для карамели
  - Температор для шоколада
  - Миксер планетарный
  - Тестораскаточная машина
  - Тестомесильная машина
- Тепловое оборудование
- Печь конвекционная
  - Плита индукционная
  - Пароконвектомат
- Холодильное оборудование
- Шкаф шоковой заморозки
  - Витрина холодильная
  - Аппарат упаковочный вакуумный
  - Сифон для взбивания сливок (кремер)
- Весомизмерительное оборудование
- Весы электронные

### **Лаборатория профессионального обучения «Кондитерское дело»**

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Кондитер; пекарь». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» обеспечивает профессиональную подготовку по дисциплинам: «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий», «Технология хлебопекарного производства» и производственному обучению по указанным специальностям.

Лаборатория включает в себя производственную и учебную зоны и оснащена следующим оборудованием:

- Механическое оборудование
- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Тепловое оборудование
- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Весоизмерительное оборудование
- Весы электронные

### **4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -128с. ISBN 978-5-7695-7341-5
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В.Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с., [16] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-6294-5
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. учебник для студентов нач.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 160 с. – ISBN 978-5-7695-9581-3.
5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2013. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 400 с. – ISBN 978-8695-8041-3.
9. Качурина Т.А. Кулинария : учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-7781-9.
10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для сред.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 96 с. – ISBN 978-5-7695-9582-0.
11. Пальчук М.И. Культурно-историческое наследие Крыма: Российская история возвращается: научно-популярное издание / М.И. Пальчук. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2014. – 200 с. – ISBN 978-966-648-229-0.
12. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 208 с. – ISBN 978-5-7695-8024-6.
13. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 192 с. – ISBN 978-5-7695-8026-0.
14. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинария обработка продуктов : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-91-86-1.
15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 160 с. – ISBN 978-5-76-95-9999-6.
16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-9177-8.
17. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб.пособие для нач. проф. образования /– М. : Академия, 2013. – 304 с. – ISBN 978-5-7695-9996-5.
18. Чуканова В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0058-2.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0190-9.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.
22. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб.пособие

для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 6-е изд., стер. Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 1 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0077-3.

23. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 2 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-4468-0078-0.

24. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 3 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0079-7.

25. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 4 : учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0080-3.

26. Шумилкина М.Н. Кондитер : практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/д.: Феникс, 2012. – 190 с. – ISBN 978-5-222-20082-7.

27. Шумилкина М.Н. Кондитер: рабочая тетрадь / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 35 с. – ISBN 978-5-222-20677-5.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания : учеб.пособие / Г.Г. Лутошкина. – 4-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-7695-8994-2.

2. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Никитченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-4468-0969-1.

3. Оборудование предприятий общественного питания : иллюстрированное учеб.пособие / сост. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичникова. – М.: Академия, 2014. – 20 плакатов. – ISBN 978-5-7695-8135-9.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. – 12-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д. : Феникс, 2012. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учеб.для студ. Учреждений высш. Проф. образования / М.: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 416 с. – ISBN 5-7695-1164-8

Периодические издания

1. CHEFART / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежеквартал. – 5000 экз.

2. Афиша-Еда. Ежемесячный журнал о еде, вине и гастрономических путешествиях / учредитель и издатель ООО «Компания Афиша». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 8000 экз.

3. Вопросы питания : научно-практический журнал / учредитель и издатель ФГБНУ «НИИ питания РФ». – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 6 раз в год. – 3000 экз.

4. Гастрономъ / учредитель и издатель ООО «БонниерПаббликейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 205 000 экз.

5. Кушать подано! / учредитель и издатель ООО «Блиц-Пресс». – М.: ПРАЙМ-ПРИНТ, 2015. – Ежемес. – 96 000 экз.

6. Питание и общество: научно-производственное издание / учредитель и издатель ООО «Питание и общество». – М.: Гарант, 2015. – Ежемес. – 1450 экз.

7. Ресторанные ведомости / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежемес. – 19 200 экз.

8. Ресторатор CHEF / учредитель и издание ООО «НТА эвент». – М.: Вива-Стар, 2015. – Ежемес. – 14 000 экз.

9. Школа гастронома: коллекция рецептов / учредитель и издатель ООО «БонниерПаббликейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – ISBN 1819-9488. – 210 000 экз.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

2. Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.hlebopek.by> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

3. Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа : [www.hleb.net](http://www.hleb.net) (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

4. Хлебопечка[Электронный ресурс]. – Режим доступа : [www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru) (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

5. Bread.su - сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей <http://bread.su> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.

6. <http://eda.server.ru>

7. <http://supercook.ru>

8. <http://www.vkusno.kg>

9. <http://www.millionmenu.ru/>

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

##### **4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по учебной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- ☐ повар ресторанной индустрии
- ☐ кондитер ресторанной индустрии
- ☐ работник предприятия быстрого обслуживания ресторанной индустрии
- ☐ менеджер ресторана
- ☐ менеджер по производству
- ☐ менеджер предприятия быстрого обслуживания
- ☐ генеральный менеджер



#### **4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.