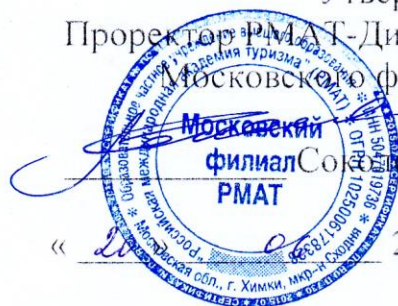


**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ
КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА**

Утверждаю:
Проректор РМАТ-Директор
Московского филиала
«*[подпись]*»
2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Одобрена

Методическим советом
Колледжа гостиничного
сервиса Московского филиала РМАТ

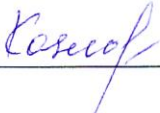
Протокол № 4 от 24.05 2018 г.

Разработана

на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

Директор

Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

 Л.В. Козловская

Заместитель директора
по учебно- методической работе
Колледжа гостиничного сервиса
МФ РМАТ

_____ Т.М. Табенкина

Разработчик: Молокоедова Н.А., главный специалист по практикам
Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО

Рецензент: Арейфулина Р.Г., зав. кондитерским производством АО ТГК «Бета»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК И	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Место производственной практики по профилю специальности в образовательной программе

Рабочая программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) **19.02.10 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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

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

ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- Вид профессиональной деятельности:

- **Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;**

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

- Вид профессиональной деятельности:

- **Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;**

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов;
-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;
-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
-применять коммуникативные умения;

- Вид профессиональной деятельности:

- **Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;**

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;
-организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;
-приготовления сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
-контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов;
-принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;
-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий;
-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
-применять коммуникативные умения;

уметь:

- Вид профессиональной деятельности:

- **Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.**

иметь практический опыт:

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
-применять коммуникативные умения;
-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы практики:
3 недели, 108 часов производственной (по профилю специальности)

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной по профилю специальности практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля*	Всего часов на практику	Практика			
			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	курс	семестр
1	2	3	4	5	6	
ПК 4.1. – 4.4.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	-	72	4	7
				36	4	8

*

3.1. Тематический план

Таблица 2

№ тем	Виды работ	Учебная практика (час)	Производственная практика (час)
Тема 1.1.	Сбор информации по новым видам сырья и полуфабрикатам кондитерского производства, - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инструментов, инвентаря кондитерского производства	-	6
Тема 1.2.	-Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	12
Тема 2.1.	-участие в организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	-	12
Тема 2.2.	-участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -органолептическая оценка качества продуктов; -оформление технологической документации.	-	6
Тема 3.1.	- участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - органолептическая оценка качества продуктов; - участие в разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	-	24
Тема 3.2.	- оформление технологической документации.	-	6
Тема 4.1.	- участие в разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	-	6

Тема 4.2.	- подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	-	6
Тема 4.3.	- органолептическая оценка качества продуктов;	-	6
Тема 4.4.	- оформление технологической документации.	-	6
Тема 5.1.	- участие в ведении основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептическая оценка качества продуктов; подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	-	12
Тема 5.2.	- оформление технологической документации.	-	6
			108

3.2. 1. Содержание производственной практики по профилю специальности

Таблица 3

Индекс модуля, МДК	Раздел №	Виды работ	Содержание работ	Кол-во часов	Коды компетенций	
					ОК	ПК
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных	- Сбор информации по новым видам сырья и полуфабрикатам кондитерского производства, - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инструментов, инвентаря кондитерского производства	- Сбор и анализ информации по новым видам сырья и полуфабрикатам кондитерского производства и техническому оснащению технологических процессов производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям).	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5 ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 4.1 - ПК 4.4

изделий МДК 4.1 Технология приготовлени я сложных хлебобулочны х, мучных кондитерских изделий	х, мучных кондитерских изделий	-Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- Анализ организации рабочих мест кондитерского цеха по результатам работы на производственной практике	12		
				18		
	Раздел 2. Технологичес кий процесс приготовлени я сдобных хлебобулочны х изделий и праздничного хлеба	-участие в организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	- Сбор и анализ информации по современным технологическим процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и техническому оснащению технологических процессов, использование ее для компьютерных презентаций (по индивидуальным заданиям).	12	OK1. OK 2. OK 3. OK 4. OK 5 OK 6. OK 7. OK 8. OK 9.	ПК 4.1.
		-участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -органолептическая оценка качества продуктов; -оформление технологической документации.	- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - оформление технологической документации.	6		
				18		

	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	- участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - органолептическая оценка качества продуктов; - участие в разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	- Сбор и анализ информации по современным способам технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; новых видов оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, для компьютерной презентации по индивидуальным заданиям.	24	OK1. OK 2. OK 3. OK 4. OK 5 OK 6. OK 7. OK 8. OK 9.	ПК 4.2.
		- оформление технологической документации.	-оформление технологической документации.	6		
					30	
	Раздел 4. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	- участие в разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;	-Сбор и анализ информации по современным способам технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	6	OK1. OK 2. OK 3. OK 4. OK 5 OK 6. OK 7. OK 8. OK 9.	ПК.4.3
		- участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	Сбор и анализ информации по новым видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, для компьютерной презентации по индивидуальным заданиям.	6		
		- подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; - органолептическая оценка		6		

		качества продуктов; - оформление технологической документации.	-оформление технологической документации.	6		
				24		
	Раздел 5. Технологический процесс приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	- участие в ведении основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептическая оценка качества продуктов; подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;	-Сбор и анализ информации по современным способам технологического процесса основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;новых видов оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, для компьютерной презентации по индивидуальным заданиям.	12		
		- оформление технологической документации.	- оформление технологической документации.	6		
				18		
Итого:				108		

<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. участие в организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 2. участие в ведении основных технологических процессов приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; 3. участие в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 4. органолептическая оценка качества продуктов; 5. подбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; 6. оформление технологической документации. 	<p>108</p>	
---	-------------------	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

1. - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 с изменениями и дополнениями);
2. - программа производственной практики;
3. - договор с организацией на проведение практики;
4. - календарно-тематический план;
5. - приказ о назначении руководителя практики от колледжа и распределении студентов по базам практики;
6. - график консультаций;
7. - дневник по производственной практике;
8. - аттестационный лист.

Индивидуальные задания по производственной практике 4 курс 7, 8 семестр (3 недели)

- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: с изменениями - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 11 с.
7. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012. – III, 10 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2012.- III, 11 с.
9. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания– Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2013.- III, 10 с.
10. Постановление от 31 марта 2011г. № 29 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Об утверждении СП 2.3.6.2867-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01, Минздрав России Москва-2002
12. Письмо от 24 августа 2012 г. № 01/9550-12-32 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О разъяснении отдельных положений САНПИН 2.2.1/2.1.1. 1200-03»
13. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. Ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. – 632 с.
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
18. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. Ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.

19. Приложение к сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. ОСТ 10-060-95.
20. «WorldSkills Russia» - Техническое описание Поварское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.

Основная:

ЭБС «Университетская библиотека»:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 311 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29808-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053>
2. Шапкарина А. И., Минаева С. В., Янпольская Н. А. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]
2. Кондитерское дело. **Практикум:** учебное пособие /Размыслович Г. П., Якубовская С. - РИПО, 2016 [ЭБС-Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная:

- 1 Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь в 2-х ч. – М.: Академия, 2014.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник. – М.: Академия, 2014, 2017
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты. Учебное пособие. – М.: Академия, 2014
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2014.
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. – М.: Академия, 2014.
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник. – М.: Академия, 2014.
7. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. . – М.: Академия, 2015, 2016, 2017
8. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования /.- С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова – М.:Издательский центр «Академия, 2014.-320с.

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и
------------	---------------------------------------	---------

(освоенные профессиональные компетенции)		методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -точность определения годности различных видов сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; -правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-соответствие выбора способа приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий при разделке и формовке полуфабрикатов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -точность расчета количества сырья для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -точность проведения оценки качества готовой продукции; -правильность выполнения действий по хранению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - при выполнении работ на производственной практике, выполнении индивидуального задания; - зачета, экзамена (квалификационного) по модулю</p>

	<p>праздничного хлеба; -правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
	<p>-правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -выполнение действий по приготовлению сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом временного регламента; -правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -точность проведения бракеража готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
	<p>-точность выбора режимов хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по охлаждению и пакетированию сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации;</p>	

<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -точность определения годности различных видов сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; <hr/> <ul style="list-style-type: none"> -точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; -правильность организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; <hr/> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие выбора способа приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -точность расчета количества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -точность проведения оценки качества готовой продукции; - правильность выполнения действий по хранению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; <hr/> <ul style="list-style-type: none"> -обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	
---	---	--

	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выбора тепловых режимов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом временного регламента;</p> <p>-правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации;</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность определения годности различных видов сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	

	<p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-правильность организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>-соответствие выбора способа приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения оценки качества готовой продукции;</p> <p>-правильность выполнения действий по хранению мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выбора условий и сроков хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	

	<p>-правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий с учетом временного регламента;</p> <p>-правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>-точность выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации;</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-точность выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность определения годности различных видов сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>-правильность организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие выбора способа приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие и правильность подбора совместимости ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	

	<p>-правильность выполнения действий по подготовке к тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-точность проведения оценки качества готовой продукции;</p> <p>-правильность выполнения действий по хранению сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
	<p>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
	<p>-точность проведения процесса проверки исправности холодного и теплового оборудования для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
	<p>-правильность выбора режимов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правильность выполнения действий по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении кондитерских изделий;</p> <p>-точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	

	-точность выбора режимов хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов; -точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов до момента реализации;	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - при выполнении работ на производственной практике; - при проведении зачета
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5 Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов (подчиненных), команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификаций	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологии профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

Разработчик:

Колледж гостиничного сервиса
Московского филиала РМАТ

главный специалист
по практикам



Молокоедова Н.А.