

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020  
Председатель методического совета  
Харченко И.В. *И.В. Харченко*



2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе среднего профессионального образования – по программе  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

## УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

## Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

## Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

## 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (ПМ. 05).

## 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.3.2. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</li> </ul>
--------------------------------	--

	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li> </ul>

**1.4. Количество часов на освоение учебной практики – 360.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование компетенции, темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
ПК 5.1, ПК 5.2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению сиропов: сироп для промочки, сироп инвертный, сироп для глазирования, жженка.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению помад. Помада сахарная, помада шоколадная, помада молочная,</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению глазурей. Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Глазурь сырцовая и заварная для украшения изделий.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению шоколадной глазури. Кувертюр. Ганаш. «Опера». Темперирование шоколада.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению желена желатине и на агаре. Мраморное желе. Украшения из желе.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению карамели. Карамельная масса с патокой и без патоки, украшения из нее. Кандир для сахарных фигур.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению марципана. Марципан сырцовый и заварной. Марципан заварной арахисовый.</p>	84	3

	<p>Украшения из марципана.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению мастики. Мастика сахарная заварная и молочная. Украшения из мастики.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению посыпок. Крошка бисквитная, слоенная, из воздушного полуфабриката, грильяж, шоколадная.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению кремов. Крем сливочный основной, крем сливочный фруктовый, крем сливочный «Новый» и их производные. Узоры и украшения из крема с использованием кондитерского мешка и корнетика.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению кремов. Крем «Шарлот» основной, крем «Глясе» основной и их производные. Узоры и украшения из крема с использованием кондитерского мешка и корнетика.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению кремов. Крем белковый заварной, крем белковый на агаре, крем белковый со свекольным соком, крем «Зефир».</p> <p>Узоры и украшения из крема с использованием кондитерского мешка и корнетика.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению кремов. Крем «Пражский», крем «Ореховый», крем «Чешский» крем «Испанский», крем «Тирамису». Узоры и украшения из крема с использо-</p>		
--	---	--	--



	<p>ванием кондитерского мешка и корнетика.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к применению кремов. Крем заварной ванильный, крем «Патисьер», крем из сливок, крем сметанный, крем «Птичье молоко», крем творожный. Узоры и украшения из крема с использованием кондитерского мешка и корнетика</p>		
<p>ПК 5.1, ПК 5.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка продуктов, приготовление и оформление хлеба. Хлеб формовой. Хлеб пшеничный. Смешанный хлеб с пряностями. Хлеб с изюмом и орехами.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Багет. Ватрушка с различными начинками. Пирожки печенные с различными фаршами. Назук сладкий.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого безопарного теста и жареных изделий из него. Пирожки жареные с различными фаршами. Пончик «Московский». Хворост.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление теста и ингредиентов для пиццы. Пицца в ассортименте.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Кулебяки. Рыбник. Расстегаи.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Булочка «Веснушка», домашняя, дорожная, сдоба с помадкой, крендель.</p>	<p>78</p>	<p>3</p>

	<p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Сдоба «Бриошь», кекс «Весенний», «Ромовая баба», пироги полуоткрытые.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Пироги закрытые с различными, пирог лакомка, рулет с маком, перекладинец</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Пироги фигурные.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Кекс «Здоровье». Пасхальный кулич. Кулич класический.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности. Булочки «Алтайская», «Осенняя», молочная.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из слоеного дрожжевого теста. Слойка с повидлом. Булочка слоеная. Ватрушки венгерские.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации праздничного хлеба. Караваи. Калачи.</p>		
<p>ПК 4.1, ПК 4.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из блинного и вафельного теста. Пирог блинчатый. Вафли сахарные. Трубочка вафельная с кремом.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реали-</p>	<p>90</p>	

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>зации изделий из сдобного пресного теста. Сочни с творогом. Печенье сдобное. Пирог с вишней. Ватрушки. Пирожки сдобные.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста. Хачапури. Шакер-пури. Нан бухарский. Кихелах ванильный.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из пряничного теста. Пряники глазированные. Пряники медовые. Коврижки сахарные. Коврижка медовая с начинкой.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из пряничного теста. Пряничный сувенир «Сани деда Мороза»</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из песочного теста. Печенье глаголики. Полоска песочная с повидлом. Печенье нарезное. Кекс «Столичный». Кекс творожный. Полуфабрикат корзиночка.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из песочного теста. Полуфабрикат пласт. Мафины с шоколадной крошкой. Курабье «Бакинское». Крендель с корицей</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из бисквитного теста. Полуфабрикат бисквит основной, бисквит Буше, бисквит «Прага», бисквит со сливочным маслом.</p>		
------------------------------------	--	--	--

	<p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из бисквитного теста. Рулет фруктовый, рулет с джемом, рулет банановый, рулет князя Пюклера.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из заварного теста. Полуфабрикат трубочка, кольцо, профитроли. Булочка со сливками.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из слоеного пресного теста. Пирожки слоеные. Курник. Языки слоеные. «Ушки слоеные». Греческая слойка. Волованы.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста. Меренги. Печенье «Миндальное». Макароны. Ореховое безе.</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Брауни. Капкейки. Маффины. Печенье «Савоярди».</p> <p>Подготовка продуктов, приготовление и подготовка к реализации изделий пониженной калорийности. Коврижка явлочная. Бисквит с повидлом. Пирог осенний.</p>		
<p>ПК 5.1, ПК 5.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов</p>	<p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из песочного полуфабриката. Пирожное «Песочное» с кремом, пирожное песочное с белковым кремом, пирожное песочное</p>	<p>108</p>	<p>3</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>глазированное помадкой, пирожное песочное желейное. Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из песочного полуфабриката. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, пирожное «Корзиночка» с белковым кремом, пирожное Корзиночка с лимонным кремом и ягодами. Пирожное «Трубочка песочная, глазированная помадкой»  Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из бисквитного полуфабриката. Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом, пирожное «Буше» глазированное с кремом, пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное,  Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из бисквитного полуфабриката. Пирожное Ноктюрн, пирожное «Рулечешский», пирожное «2 мусса», пирожное космос.  Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из слоеного полуфабриката. Пирожное «Слойка с кремом», пирожное «Слойка» с яблочной начинкой, пирожное «Наполеон», пирожное «Трубочка» с белковым кремом.  Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из заварного полуфабриката. Пирожное «Трубочка с посыпкой», пирожное «Шу», пирожное «Кольцо творожное». Пирож-</p>		
------------------------------------	---	--	--

	<p>ное «Константиновское»</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из воздушного и миндального полуфабриката. Пирожное «Воздушное» с кремом, пирожное воздушное «Георгин», пирожное «Варшавское», печенье «Опера».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных крошковых и десертных. Пирожное «Картошка». Пирожное «Любительское». Десертные пирожные (Птифуры).</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из бисквитного полуфабриката. Торт «Бисквитно-кремовый», торт «Сказка», торт «Прага», торт «К чаю».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из бисквитного полуфабриката. Торт «Вечер», торт «Бисквитно-фруктовый», торт «Кофейный».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из бисквитного полуфабриката. Торт с творожным кремом, торт «Гусиная лапка», торт «Черный лес».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из бисквитного полуфабриката. Фигурные торты.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из бисквитного</p>		
--	---	--	--

	<p>полуфабриката. Сборка двух-ярусного торта с оформлением мастикой и кремом</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из песочного полуфабриката. Торт «Листопад», торт «Ленинградский», торт «Песочно-фруктовый», торт «Песочно-кремовый», торт «Птичье молоко».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации тортов из песочного полуфабриката. Торт «Пешш», торт «Ивушка», торт «Творожный», торт «Песочный» с брусникой.</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из слоеного полуфабриката. Торт «Слоеный с кремом», торт «Наполеон», торт «Московская слойка», торт «Спортивный».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных из миндального, воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Торт «Крещатик», торт «Полент», торт «Киевский», торт «Паутинка».</p> <p>Подготовка ингредиентов, приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов пониженной калорийности. Пирожное «Яблочко», пирожное «Корзиночка Изабелла», торт «Слива», кекс «Неженка».</p>		
<b>Всего</b>		<b>360</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной практики требует наличия учебного кондитерского цеха ресторана, оснащенной: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, шкаф для столовой посуды); а также основным и вспомогательным технологическим оборудованием: весы настольные электронные; пароконвектомат, жарочный шкаф; микроволновая печь; подовая печь (для пиццы), расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина; планетарный миксер; тестомесильная машина, миксер погружной, мясорубка, куттер, блендер ручной; соковыжималка (для citrusовых, универсальная), пресс для пиццы, кофемолка, лампа для карамели, сифон, газовая горелка, термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп; нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, машина посудомоечная; производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с мраморным покрытием, стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; моечная ванна трехсекционная.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники**

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с., (16) с. цв. ил.
4. Учебник. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. ИЦ «Академия». 2014.
5. Учебник. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. ИЦ «Академия». 2013



### **Дополнительные источники**

1. Учебник. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. ИЦ «Академия». 2008.
2. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
3. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
4. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
5. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. ИЦ «Академия». 2013.
7. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.
8. Учебное пособие. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. ИЦ «Мастерство». 2001.
9. Учебное пособие. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005.
11. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007
12. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях. Ч. 4. ИЦ «Академия». 2007.
13. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2-х ч. Часть 1 и 2. ИЦ «Академия». 2010.

### **Журналы**

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися индивидуальных и коллективных заданий при прохождении учебной практики.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li><li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</li></ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p>