

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**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
программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения

Владивосток 2022

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 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 должностей служащих разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

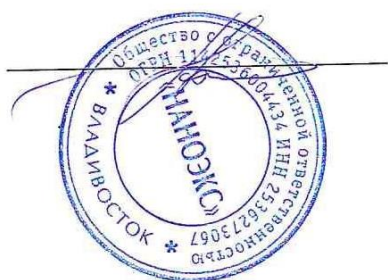
Разработчик: Чипеева С.В., - преподаватель высшей категории КСД ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП СПО**
- 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
- 6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**
- 7 ПРИЛОЖЕНИЯ**
 - Приложение А. Макет направления на практику
 - Приложение Б. Макет индивидуального договора на практику
 - Приложение В. Макет индивидуального задания на практику
 - Приложение Г. Пример оформления дневника практики
 - Приложение Д. Рекомендации к оформлению отчета по практике
 - Приложение Е. Образец оформления титульного листа отчета по практике
 - Приложение Ж. Макет аттестационного листа
 - Приложение З. Макет характеристики на студента

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

Учебной практика по профессиональному модулю 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, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практика проводится в 8 семестре, трудоёмкость составляет 72 часов, 2 недели.

Форма контроля - дифференцированный зачёт.

Форма проведения практики – дискретная.

1.2 Цель и задачи практики

Целью учебной практики по профессиональному модулю 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 является формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью учебной практики по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю 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 является формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности, приобретение практического опыта работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: формирование у обучающихся комплексного представления о специфике работы в сфере пекарского и кондитерского дела;
изучение организации технологических процессов, связанных с современными тенденциями в кондитерском деле;
освоение процессов приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
приобретение опыта работы по организации, оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
развитие навыков работы с сырьем, оборудованием и инвентарем;
содействие формированию личностных качеств, обуславливающих устойчивый интерес, активное и творческое отношение к работе практиканта;
2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ СПО

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

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 производственной санитарии в организациях 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

В результате прохождения практики у обучающихся формируются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие основному виду деятельности:

Код компетенции	Формулировка компетенции
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 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции	
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Этапы прохождения практики

Содержание (вид) практики по профессиональному модулю 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, структурированное по разделам и видам работ с указанием основных действий и последовательности их выполнения, приведено в таблице.

Этап практики ¹	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Виды работ ²	Количество часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Подготовительный	1. Организационное собрание: - ознакомление с особенностями прохождения практики; - согласование плана практики; - получение индивидуального задания на практику.	1	ПК5.1
	2. Инструктаж по технике безопасности: - ознакомление с правилами безопасности при выполнении работ; - общее ознакомление с технологическим процессом на данном участке работы; - ознакомление с опасными зонами работ.	1	ПК5.1
Основной (экспериментальный)	1. Ознакомление с предприятием	1	
	2. Технология приготовления бисквитных полуфабрикатов: ровный бисквит, дакуаз. Способы декорирования бисквитом. Органолептический метод определения качества и степени готовности бисквитов. Технология приготовления бисквитных полуфабрикатов: шифоновый, савойский, бисквитный спонж. Бисквитные торты – торт «Полено», «Черепаша», «Прага», Сырный торт, Твороженный торт, «Сметанный», торт «Юбилейный альбом».	20	ПК5.1-5.6
	3. Песочные кондитерские изделия - «Медовик», «Школьное» пирожное, «Медовый», корзинка песочная с фруктовым желе и белковым заварным кремом, сочни с творогом. Бисквитно-масляные изделия – капкейки, маффины, кекс «Столичный»	20	
	4. Заварные пирожные - эклеры с шоколадным кремом, кольцо с заварным кремом Слоеное – Вытяжное тесто и мучные кондитерские из него - «Наполеон», круассаны, слоёные трубочки, пирожное слоёные трубочки с кремом.	20	
Заключительный	1. Обобщение полученных материалов	2	ПК5.6
	2. Подготовка и оформление отчета о практике	6	
	3. Защита отчета по практике	1	
Всего:		72	

¹ примерные названия этапов

² указываются в соответствии с рабочей программой профессионального модуля.

3.2 Задания на практику

Задания на практику разрабатываются в соответствии с планируемыми результатами обучения.

Задание 1 Изучить организацию технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий на производстве в кондитерском цехе

Задание 2 Ознакомится и оценить качество контроля и безопасность готовой продукции, санитарные требования и хранение кондитерского сырья и инвентаря, отделочных полуфабрикатов и выпускаемой продукции на производстве

Задание 3 Оформить технологическую документацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий (технологическая карта, по одному виду изделия)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков и учебного кондитерского цеха и кабинета междисциплинарных курсов специальности Поварское и кондитерское дело.

Оборудование и инвентарь учебной кухни ресторана:

Наименование оборудования и инвентаря	Количество, шт.
Весоизмерительное оборудование:	
Весы настольные электронные CAS SW-5W	6
Тепловое оборудование:	
Водонагреватель	2
Плита индукционная "Convito" (Q1)	6
Плита электрическая Gorenje E- 52260 AW	8
Производственная печь ПЭП -048М - ДШ-2 шт	2
Пароконвектомат TECNOEKA EKF 711 EV	2
Конвекционная печь	6
Микроволновая печь	5
Мобильная кухня	1
Расстоечный шкаф	2
Электроблинница	1
Фритюрница PHILIPS	1
Гриль Саламандер	1
Кофе машина delong HIESAM 6600	1
Кофеварка Gaggia classik	1
Электромармит	3
Холодильное оборудование:	
Шкаф холодильный	2
Бытовые холодильники	6

Ларь морозильный	1
Ледогенератор CI-15W	1
Шкаф шоковой заморозки Angelo Po	1
Механическое оборудование:	
Миксер «Воронеж -4»	1
Миксер BOSCH MFO 35580	1
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
Куттер (для тонкого измельчения продуктов)	1
Овощерезка	1
Мясорубка KENWOOD MG 720	1
Картофелеочистительная машина	1
Слайсер	1
Соковыжималка BRAUN	1
Кофемолка VO 38460	1
Планетарный миксер	6
Стол производственный 1400	10
Стеллаж 4-х уровневый 1000 мм	6
Оборудование для мойки посуды:	
Машина посудомоечная	1
Моечная ванна двухсекционная	4
Моечные ванны	10
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:	
Нитраттестер	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:	
Газовая горелка (для карамелизации)	1
Набор инструментов для карвинга	2
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:	
Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15
Гастроёмкости из нержавеющей стали	4
Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15
Сковорода	15
Гриль сковорода	1
Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	6
Подставка для разделочных досок	2
Венчик	10
Миски нержавеющая сталь	16
Сито. Лопатки	6/8
Половник	9
Шумовка.	7
Шипцы кулинарные универсальные	3
Шипцы кулинарные для пасты	1
Набор ножей «поварская тройка»	6
Насадки для кондитерских мешков	1
Набор выемок (различной формы)	1

Кабинет междисциплинарных курсов специальности Поварское и кондитерское дело:

Стол ученический – 15 шт.
Стол преподавателя – 1 шт.
Стулья – 30
Компьютер – 1 шт.
Мультимедийный проектор – 1 шт.
Экран – 1 шт.
Доска маркерная меловая комбинированная – 1 шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения реализации практики

Для реализации практики библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374>
2. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934>. — Загл. с экрана.
3. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 156 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98244>. — Загл. с экрана.
4. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 428 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108470>. — Загл. с экрана.
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник/ С.А.Данильченко, О.Е. Саенко.— Москва: КНОРУС, 2018.— 216 с.— (Среднее профессиональное образование). <https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1020452780.pdf> <http://www.knorus.ru>
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. Режим доступа www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-praktikum-437750.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. Режим доступа www.biblio-online.ru/book/tehnologiya-437778.
10. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product-513905>.

11. Мальгина, Светлана Юрьевна. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование).
12. Перетятко, Татьяна Ивановна. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие [для учащихся проф. лицеев и училищ, студентов колледжей] / Т. И. Перетятко. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К*, 2015. - 232 с.
13. Ботов, Михаил Иванович. Оборудование предприятий общественного питания: [комплект из 20 плакатов : наглядное пособие для студентов вузов, обуч. по направл. "Технология продукции и организация общественного питания"] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - М. : Академия, 2016. - 20 отд. цв. л.
14. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов [Изоматериал] : комплект из 20 плакатов : наглядное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / сост.: В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.. - М. : Академия, 2018. - 20 отд. цв. л.
15. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / [авт.: Е. А. Карпенко, В. А. Ларионова, Л. А. Ольхова и др.]. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ).
16. Басовский, Леонид Ефимович. Экономика отрасли: учеб. пособие для студентов вузов / Л. Е. Басовский. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 145 с.
17. Кабушкин, Николай Иванович. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по специальности "Менеджмент организации" / Н. И. Кабушкин. - М. : КНОРУС, 2017. - 416 с.
18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 328 с.
19. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018. – 336с.
20. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.

Дополнительная литература:

1. Анализ основных типов организаций питания.
2. Разработка структуры конкретной организации питания.
3. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.
4. Изучение «Справочника руководителя»
5. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).
6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.
7. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.
8. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.
9. Решение ситуационных задач по темам раздела.

10. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.
11. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).
12. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).
13. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) Сербиновский Б.Ю. Управление персоналом. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2012.
14. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
15. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
16. Современное сырьё для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
17. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
18. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
19. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
20. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
21. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Электронные ресурсы:

<http://worldskills.ru/>

www.book.ru – независимая электронная библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы

сайт ВГУЭС www.eLIBRARY.RU - крупнейшая в России электронная библиотека научных публикаций

www.dnvba.com/ru/Info-resources/news/Pages/FSSC-22000-pack.aspx - сертификация системы пищевой безопасности FSSC 22000

www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya - информационный сайт:

материалы для организации работы общественного питания

www.foodpages.ru – портал для пищевой промышленности России

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.

www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

<http://www.rprest.ru> – современные технологии индустрии общественного питания

www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> - федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
www.pitportal.ru/ - все для общепита в России
www.creative-chef.ru/ - правильные документы для общепита
www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html - журнал Гастраномъ
www.eda-server.ru/gastronom/
www.eda-server.ru/culinary-school/ - Кулинарные рецепты и советы
www.chocoiatier.ru – сайт шоколатье, все о шоколаде.

Нормативные документы:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
3. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю.
5. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю.
6. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.
7. Изучение отраслевых нормативных документов:
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	- Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать - Знание правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения. - Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная

<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>–актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–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;</p> <p>–правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>компонентов для производства данной продукции.</p> <p>- Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>- Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>- Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения.</p> <p>- Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>- Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе.</p> <p>- Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек.</p> <p>- Использование в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек.</p> <p>- Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой.</p> <p>- Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов.</p> <p>- Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.</p> <p>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)</p> <p>- Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний.</p>	<p>аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	---	--

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>		
<p>–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;</p> <p>–обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>–оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>–организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>–соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>- Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>- Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p>- Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе.</p> <p>- Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ).</p> <p>- Контролировать ротацию продуктов.</p> <p>-Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий.</p> <p>- Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>- Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству.</p> <p>- Соблюдение правил проведения бракеража.</p> <p>- Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>-Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>–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;</p> <p>–хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой.</p>	
<p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>-Контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции;</p> <p>- Разрабатывать, адаптиции рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>- Применение отделочных полуфабрикатов и украшений для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- Применение техник и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-Контроль хранения и расхода продуктов уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>

<p>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>–актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–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;</p> <p>–правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>-Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>-Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>-Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>-разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>-Приготовление различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>-Применение рецептур, современных методов 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;</p> <p>-Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных</p>	<p>оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	--	--

<i>изделий; –правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</i>	<i>кондитерских изделий;</i>	
--	------------------------------	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по практике разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к программе практики.

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ И ПО ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

(Методические рекомендации оформляются в авторской редакции и представляют собой комплекс разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс самостоятельной работы на практике, выполнить задания и подготовить отчет).

6.1 Общие положения

Направление студентов на практику оформляется приказом, которым утверждается вид практики, сроки проведения практики, место прохождения практики, руководитель практики из числа преподавателей и мастеров производственного обучения ВГУЭС и руководитель практики от профильной организации.

Студент вправе самостоятельно выбрать место прохождения практики, согласовав его с руководителем от ВГУЭС, если программа практики будет реализована в данной организации (предприятии) в полном объеме.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, имеют право проходить практику в организации (предприятии) по месту работы в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практик согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

Сведения о местах проведения практик

Практика проводится в *структурных подразделениях университета / в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями:*

(выборочно привести перечень рекомендуемых мест проведения практики в соответствии с договорами на практику)

6.2 Обязанности руководителей практики и обучающихся

Руководитель практики от ВГУЭС:

– проводит организационное собрание, на котором знакомит обучающихся с особенностями проведения и с содержанием практики;

– выдает студенту индивидуальное задание на практику и рабочий график (план);

– участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в

организации;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП СПО;

- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;

- по окончании практики проводит промежуточную аттестацию в форме защиты отчета по практике;

- выставляет результат промежуточной аттестации в ведомость и зачетную книжку студента.

Руководитель практики от профильной организации:

(Данный пункт оставляем, если практика проводится не в университете, иначе убрать из программы)

- совместно с руководителем практики от ВГУЭС разрабатывает рабочий график (план) проведения практики;

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

- организует практику студентов в соответствии с программой практики и заключенным договором на практику, определяет рабочие места студентам, обязанности и круг выполняемых в период практики задач, не допускает использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики;

- проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

- обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентам, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- оказывает методическую помощь (консультирование) обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;

- принимает выполненную работу, оценивает результаты прохождения практики обучающимися, результат оформляет в аттестационном листе о прохождении практики и характеристике на обучающегося.

Обучающийся должен:

- присутствовать на организационном собрании по практике;

- своевременно прибыть на место практики с предъявлением направления;

- соблюдать внутренний распорядок, выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, соответствующие действующим нормам трудового законодательства;

- полностью выполнять все виды работ в сроки, установленные заданием на практику;
- ежедневно заполнять дневник практики;
- по завершению практики в установленные сроки сдать руководителю практики от ВГУЭС оформленные в соответствии с требованиями настоящей программы отчетные документы по практике.

6.3 Документы, регламентирующие проведение практики

Для прохождения практики студенту выдается:

- направление на практику (Приложение А);
- индивидуальный договор на практику (Приложение Б), который заключается между ВГУЭС и учреждениями, организациями, предприятиями независимо от их форм собственности, в соответствии с которыми последние обязаны предоставлять места для прохождения практики студентам-практикантам;
- индивидуальное задание (Приложение В);
- макет дневника практики (Приложение Г);
- рекомендации по оформлению отчета по практике (Приложения Д, Е).

Руководитель практики от профильной организации оформляет аттестационный лист о результатах прохождения практики обучающимся (Приложение Ж) и характеристику (Приложение З).

6.4 Контроль и оценка результатов практики

Контроль за прохождением практики осуществляется руководителем практики от ВГУЭС в период посещения мест проведения практики, бесед с руководителями практики от предприятий, встреч с обучающимися.

По окончании практики студенты предоставляют руководителю документы, свидетельствующие о выполнении программы практики в полном объеме:

- дневник и отчет по практике в соответствии с индивидуальным заданием;
- аттестационный лист и характеристику на обучающегося, оформленные руководителем практики от предприятия.

Дневник практики (Приложение Г) ведется студентом ежедневно, в нем указываются дата, виды и объем работ, выполненных за день, а также проставляется оценка и подпись руководителя практики от предприятия.

По итогам практики руководителями формируются аттестационные листы (Приложение Ж), содержащие сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристики (Приложение З) на обучающихся за период прохождения практики.

Дневник, аттестационный лист, характеристика заверяются печатью и подписью руководителя практики от предприятия.

На протяжении всего периода работы в организации студент должен в соответствии с программой практики собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета о практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им во время практики работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. В плане – графике по практике рекомендуется отводить завершающие 2-3 дня для составления, редактирования и оформления отчета студентами.

Отчет о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал. Отчет должен отражать выполнение индивидуального

задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия). Отчет должен содержать анализ деятельности организации (предприятия), выводы о приобретенных навыках и практическом опыте по конкретным видам работ. Рекомендации по написанию и оформлению отчета приведены в Приложениях Д, Е.

Аттестация по практике.

Оформленный отчет по практике с прилагаемыми к нему документами (дневник практики, аттестационный лист, характеристика) сдаются руководителю практики студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса и этапами прохождения практики. Результаты обучения по практике оцениваются руководителем практики от ВГУЭС на зачете с выставлением оценки. К сдаче зачета в форме защиты отчета по практике допускаются студенты, выполнившие требования программы практики и предоставившие отчетные документы. Руководитель практики на основании критериев, представленных в КОС по практике, проводит промежуточную аттестацию и выставляет результат в ведомость и зачетную книжку студента.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине (без уважительной причины), направляется на практику повторно в свободное от учебы время.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Макет направления на практику

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент(ка) _____
Фамилия, имя, отчество

курс _____ группа _____, обучающийся (щаяся) по специальности / профессии СПО

направляется на (*вид*) практику _____

в объёме _____ недель (часов), продолжительность практики с _____ по _____, в соответствии с приказом от _____ № _____

Место _____ прохождение _____ практики _____

Руководитель практики от ВГУЭС _____

фамилия, имя, отчество, должность

ОТМЕТКА О ПРИБЫТИИ СТУДЕНТА НА МЕСТО ПРАКТИКИ

Прибыл на место практики « _____ » _____ 20 _____ г.

Принят на работу в качестве _____

Руководителем практики от предприятия (учреждения) назначен _____

фамилия, имя, отчество, должность

М. П. _____ Руководитель предприятия (учреждения) _____

Приступил к работе с « _____ » _____ в 20 _____ г.

Руководитель практики от предприятия (учреждения) _____

Выбыл в образовательную организацию « _____ » _____ в 201 _____ г.

М. П. _____ Руководитель предприятия (учреждения) _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Макет индивидуального договора на практику

Договор № _____ о проведении (*вид*) практики

г. Владивосток

« _____ » _____ 20 _____ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» (ВГУЭС), именуемое в дальнейшем «Университет», в лице _____, действующего на основании доверенности № _____ от _____, с _____ одной стороны, и _____, именуемый в дальнейшем «Предприятие», в лице _____, действующего на основании Устава предприятия, с другой стороны, совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

Предметом настоящего Договора является направление на (*вид*) практику обучающихся ВГУЭС.

2. Права и обязанности сторон

2.1 Университет:

2.1.1. Руководствуясь учебными планами и рабочей программой (*указать вид*) практики для подготовки *квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена* направляет на (*указать вид*) практику обучающихся ВГУЭС согласно прилагаемого списка *по профессии/специальности (указать код, наименование профессии/специальности)*, на период с _____ по _____ 20 _____ г. Общее количество часов практики на одного обучающегося составляет _____ часов.

2.1.2. В соответствии с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., обеспечивает предварительную профессиональную подготовку, изучение и соблюдение правил технической эксплуатации оборудования, правил поведения на рабочих местах и на территории предприятия, правил и норм безопасности труда, действующих на предприятии. В период (*вид*) практики, обучающиеся подчиняются правилам внутреннего трудового распорядка «Предприятия».

2.2. Предприятие:

2.2.1. Предоставляет обучающимся оснащенные соответственно *профессии/специальности* рабочие места. Поручает выполнение работ, соответствующих *профессии/специальности* и в объемах, обеспечивающих полную загрузку обучающихся в течении всего периода (*вид*) практики. Не допускается привлечение обучающихся к работам, не предусмотренным программой (*вид*) практики.

2.2.2. Обеспечивает на объектах (*вид*) практики условия труда, отвечающие санитарно – гигиеническим требованиям и нормам. Проводит инструктажи по безопасным методам труда.

2.2.3. Назначает руководителей (*вид*) практики из числа инженерно - технических работников или квалифицированных рабочих.

2.2.4. Осуществляет технический контроль, приём и учёт выполняемых работ в порядке, установленном на «Предприятии».

2.2.5. По результатам (*вид*) практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

2.2.6. В период прохождения (*вид*) практики на предприятии по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена при освоении модуля по рабочей профессии обучающиеся могут выполнять пробную квалификационную работу, на основании которой присваивается квалификационный разряд по рабочей профессии.

3. Дополнительные обязательства сторон

3.1. При ненадлежащем исполнении обязанностей по настоящему Договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством РФ.

3.2. Споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, решаются в установленном законодательством РФ порядке.

3.3. Изменения и дополнения к договору оформляются в письменном виде и подписываются представителями обеих сторон.

4. Срок действия договора

4.1. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами и действует до даты окончания практики.

4.2. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

4.3. Договор может быть расторгнут в одностороннем порядке при существенном нарушении другой стороной условий настоящего соглашения. Договор считается расторгнутым с момента получения виновной стороной уведомления о расторжении Договора.

5. Реквизиты сторон

Университет

Предприятие

ВГУЭС
690014 г. Владивосток
ул. Гоголя 41
Банковские реквизиты:
ИНН 2536017137 / КПП 253601001
УФК по Приморскому краю
(ВГУЭС л/с 20206U82120)
р/с 40501810205072000002
в Дальневосточное ГУ Банка России
БИК 040507001 ОКТМО 05701000

должность

подпись

Ф.И.О.

должность

подпись

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Макет индивидуального задания на практику

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

Студент(ка) _____
Фамилия Имя Отчество

обучающийся на _____ курсе, по специальности/профессии _____

направляется на (вид) практику _____

в объеме _____ часов

в период с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 201__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и объем работ в период (вид) практики:

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.		
2.		
3.		
4.		

Дата выдачи задания «___» _____ 20__ г.

Срок сдачи отчета по практике «___» _____ 20__ г.

Руководитель
(структурное подразделение СПО ВГУЭС)

подпись

Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Пример оформления дневника практики

ДНЕВНИК прохождения (вид) практики

Студент (ка) _____
Фамилия Имя Отчество

Специальность/профессия _____

Группа _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения с _____ по _____

Инструктаж на рабочем месте «__» ____ 201_ г _____
дата подпись Ф.И.О. инструктирующего

Дата (период)	Описание выполнения производственных заданий (виды и объем работ, выполненных за день)	Оценка	Подпись руководителя практики
2-3 дня	Оформление отчёта практики		
последний день	Дифференцированный зачет		

Руководитель

подпись

Ф.И.О.

М.П.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. В начале дневника заполняется график прохождения практики по датам и количеству дней, в соответствии с программой практики, делается отметка о проведенном инструктаже по охране труда.
3. Ежедневно в графе «Описание выполнения производственных заданий» записывается проведенная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя, а также заносятся подробные описания действий, студента на практике.
4. В записях следует четко выделить:
- с чем ознакомился

- что видел и наблюдал

- что было сделано самостоятельно

5. В графе «Оценка» и «Подпись руководителя практики» учитывается выполнение указаний по ведению дневника, проставляется оценка качества проведенных самостоятельных работ.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Рекомендации к оформлению отчета по практике

Отчет оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам. Структура и правила оформления».

Рекомендуется следующий порядок размещения структурных элементов в отчете:

1. Титульный лист;
2. Направление на практику;
3. Индивидуальное задание;
4. Отчет о выполнении заданий по практике, включающий в себя: введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.
5. Дневник по практике;
6. Характеристика на практиканта;
7. Аттестационный лист;

Структурные элементы перечислены в порядке размещения их в документе.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель.

Структура отчета по практике

Титульный лист - первая страница отчета, содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование и вид практики, сведения об авторе работы, сведения о руководителе практики. (Приложение Е)

Содержание - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

Введение - включает формулировку задания на практику, цели и задачи прохождения практики, перечень основных видов работ, выполняемых в процессе практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.

Основная часть - разделяется на несколько частей, согласно индивидуального задания, включает в себя описание организации работы в процессе практики; описание практических задач, решаемых студентом за время прохождения практики, полученный практический опыт и умения, приобретенные обучающимся во время прохождения практики

Заключение – содержит в себе выводы о результатах выполненных работ; необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия или участка, на котором проходила практика; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя пройденного вида практики.

Список использованных источников – оформляется в соответствии с требованиями СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 (п. 4.9).

Приложения - раздел, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии изображения, схемы, и т.д., по перечню приложений, указанному в программе практики.

Рекомендуемый объём отчёта по учебной практике, практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Образец оформления титульного листа отчета по практике

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

ОТЧЕТ ПО (ВИД) ПРАКТИКЕ

по профессиональному модулю (*индекс, наименование*) /
преддипломная

программы подготовки специалистов среднего звена /
квалифицированных рабочих и служащих

XX.XX.XX Наименование специальности / профессии

период с «__» _____ по «__» _____ 20__ года

Студент:

группа _____

_____ Ф.И.О.

подпись

Организация:

Руководитель практики _____

/Ф.И.О./

подпись

Отчет защищен:

с оценкой _____

Владивосток 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Макет аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____
обучающийся на _____
прошел _____
в объеме _____ часов в период
с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.
в _____

Фамилия Имя Отчество
курс по специальности/профессии
код и наименование
(вид) практику по профессиональному модулю
(индекс, наименование)
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики:

Код и формулировка формируемых профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики в рамках овладения компетенциями	Качество выполнения работ (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Заключение об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций:

(освоены на продвинутом уровне / освоены на базовом уровне / освоены на пороговом уровне / освоены на уровне ниже порогового)

Дата _____ 20__ г.

Оценка за практику _____

Руководитель практики от предприятия _____
подпись _____ *Ф.И.О.*
М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Макет характеристики на студента

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении (вид) практики студентом

Студент _____

_____ (ФИО студента) № курса/группы _____
проходил практику с _____ 201_ г. по _____ 201_ г.
г. на базе _____
название предприятия

в подразделении _____
название подразделения

За период прохождения практики студент посетил _____ дней, из них по уважительно причине отсутствовал _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.

Студент соблюдал/не соблюдал трудовую дисциплину и /или правила техники безопасности.

Отмечены следующие нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: _____

Студент не справился со следующими видами работ: _____

За время прохождения практики студент показал, что

_____ (умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен/не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности и т.п.).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя _____

В рамках дальнейшего обучения и прохождения (вид) практики студенту можно порекомендовать: _____

Оценка за поведение _____
прописью

Рекомендуемый разряд _____
прописью

Должность наставника/куратора

подпись

И.О. Фамилия

М.П.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения промежуточной аттестации по
учебной практике по профессиональному модулю

*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*
программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2022

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной практике по профессиональному модулю 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, видов и форм обслуживания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от от 09.12.2016 N 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

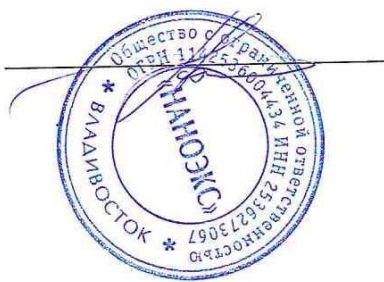
Разработчики: Чипеева С.В., преподаватель высшей категории,

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики по профессиональному модулю 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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации по практике, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – защита отчета по практике (собеседование).

2 Планируемые результаты обучения по практике, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

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;

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01-11	П1	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П2	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;
	П3	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
	П4	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	П5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	П6	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	П7	подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	П8	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	П9	контроле хранения и расхода продуктов.
	У1	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

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
	У6	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;
	У7	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	34	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	35	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;
	36	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	37	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	38	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	39	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

¹ - в соответствии с рабочей программой практики

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
П1	Способность разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 1) (5.1)</i>
П2	Способность организовывать 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;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
П3	Способность подобрать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 3) (5.1)</i>
П4	Способность приготавливать различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 4) (5.1)</i>
П5	Способность упаковывать, хранить готовую продукции с учетом требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 5) (5.1)</i>
П6	Способность приготавливать, хранить фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты;	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 6) (5.1)</i>
П7	Способность подготавливать к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 7) (5.1)</i>
П7	Способность контролировать качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 6) (5.1)</i>
П8	Способность контроля хранения и расхода продуктов.	Отчет по практике (раздел 4)	<i>Задание на практику (пункт 7) (5.1)</i>
У1	Способность 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	Отчет по практике (раздел 1)	<i>Задание на практику (пункт 8) (5.1)</i>

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
	обслуживания;		
У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 8) (5.1)</i>
У3	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 9) (5.1)</i>
У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 10) (5.1)</i>
У5	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Отчет по практике (раздел 2)	<i>Задание на практику (пункт 11) (5.1)</i>
У6	Способность 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;	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 12) (5.1)</i>
У7	Способность хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	Отчет по практике (раздел 3)	<i>Задание на практику (пункт 2) (5.1)</i>
31	Способность требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Отчет по практике (раздел 1.1) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 1-3 (5.2)</i>
32	Способность анализировать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Отчет по практике (раздел 1.2) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 4-6 (5.2)</i>

Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Оценочные средства	
		Наименование	Представление в ФОС ³
33	Способность разрабатывать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 6-9 (5.2)</i>
34	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 10-12 (5.2)</i>
35	Способность соблюдать 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;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 15-16(5.2)</i>
36	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 17-20 (5.2)</i>
37	Способность смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Отчет по практике (раздел 1.3) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 10-12 (5.2)</i>
38	Способность способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 15-16(5.2)</i>
39	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	Отчет по практике (раздел 1.4) Собеседование	<i>Вопросы на зачёте 17-20 (5.2)</i>

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - в скобках следует указать пункт раздела 5, в котором представлено оценочное средство.

4 Описание процедуры оценивания

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по практике результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Результаты обучения по практике, уровень

сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В установленные программой практики сроки студентом оформляется и сдаётся руководителю практики от ВГУЭС письменный отчет по практике с приложением отчетных документов (дневник практики, аттестационный лист, характеристика). На зачете студент защищает отчет по практике. Устный доклад может быть представлен в форме сообщения или в форме презентации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочное средство – собеседование)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочное средство: отчет по практике).

5 баллов - отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. Работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его; владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла – отчет по практике сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям. В отчете представлена информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено в полном объеме, но допущены одна-две ошибки, приведены статистические сведения, информация нормативно-правового

характера, данные отечественной и зарубежной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание соответствует предъявляемым требованиям не в полном объеме. В отчете представлена не полная информация об объекте практики, индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. Выводы сделаны, но не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы, допущено более двух ошибок в оформлении работы.

2 балла - отчет по практике не сдан в установленный срок, оформление и содержание не соответствует предъявляемым требованиям; индивидуальное задание не выполнено, выводы отсутствуют. Допущено значительное количество ошибок в оформлении работы.

Результующая оценка по практике выставляется с учетом трёх оценок по формуле:

$$O_{рез.} = 0,3 \times O_{доклад} + 0,3 \times O_{отчет} + 0,4 \times O_{отзыв}, \text{ где}$$

Одоклад - оценка за устный доклад на защите;

Отчет - оценка за оформленный письменно отчет, включающий дневник по практике;

Отзыв – оценка, рекомендуемая руководителем практики от предприятия (организации).

Результующая оценка округляется арифметически ($\geq 0,5 = 1$).

Критерии выставления результирующей оценки студенту на зачете

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на продвинутом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, сделал правильные, глубокие выводы, внес предложения; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент умеет тесно увязать теорию с практикой, логически верно, аргументировано и ясно дать ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрирует умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на базовом уровне: при выполнении задания по практике студент проявил самостоятельность, сделал правильные, но не глубокие выводы, допускаются незначительные ошибки, неточности; отчетные документы сданы в установленные сроки; отчет написан грамотно, оформлен в соответствии с требованиями; на защите студент логически верно даёт ответы на поставленные вопросы; демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; демонстрирует умение принимать решения в стандартных ситуациях; владеет навыками и приемами выполнения практических задач.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на пороговом уровне: при выполнении задания не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей; при оформлении отчета допущены значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, отсутствуют выводы и/или предложения; студент испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует владение первоначальным практическим опытом, сформированность общих и профессиональных компетенций на уровне ниже порогового: не выполнено задание по практике; студент не представил в срок отчетные документы; на защите студент демонстрирует неспособность отвечать на поставленные вопросы, выражает отсутствие интереса к будущей профессии, не показывает навыки и приемы выполнения практических задач.

5. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Примеры заданий на практику:

№1

1. Приготовить пирожки с различными начинками рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия..

№2

1. Приготовить расстегай Московский с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№3

1. Приготовить пирог с маком, пирог с повидлом приготовления с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия. изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№4

1. Приготовить ватрушки с творогом, пицца с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№5

1. Приготовить кулич пасхальный, учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№6

1. Приготовить ромовую бабу, булочка бриош с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.

3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№7

1. Приготовить булочка бриош с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту изделия.

3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№8

1. Приготовить хлеб подовый, хлеб формовой с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту изделия.

3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№9

1. Приготовить печенье песочное с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту изделия.

3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№10

1. Приготовить пряники, коврижка медовая с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту изделия.

3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№11

1. Приготовить маффин с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту изделия.

3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№12

1. Приготовить слоеный язык, с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№13

1. Приготовить бисквит буше, основной с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№14

1. Приготовить булочка шу, эклер рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№15

1. Приготовить меренга французская, итальянская с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№16

1. Приготовить медовик с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№17

1. Приготовить татралетка лимонная, крзиночка с фруктовым желе с с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№18

1. Приготовить напоион с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

Составить технологическую карту изделия.

Описать органолептические показатели качества изделия.

№19

1. Приготовить пирожное «картошка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

№20

1. Приготовить торт «Прага» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту изделия.
3. Описать органолептические показатели качества изделия.

5.2 Перечень вопросов при проведении собеседования:

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Характеристика мини – пекарней
3. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих разнообразные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия
4. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Контроль качества и безопасности сырья и готовой кондитерской продукции сложного ассортимента
6. Подбор и подготовка сырья для приготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
7. Классификация сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по его назначению
8. Виды сырья хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, его характеристика и правила хранения
9. Пищевые смеси промышленного производства для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика и технология использования
10. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
11. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
12. Классификация отделочных полуфабрикатов. Ассортимент. Виды. Характеристика, использование и правила хранения

13. Сиропы. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
14. Помада. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
15. Желе. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
16. Кремы. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
17. Муссы. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
18. Карамель. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
19. Марципан. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
20. Сахарные мастики. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
21. Пралине. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
22. Посыпки. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
23. Отделочные полуфабрикаты из продуктов промышленного производства. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
24. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов
25. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий. Основные определения. Технологические этапы приготовления разнообразных хлебобулочных изделий
26. Ассортимент праздничного хлеба. Виды теста для приготовления праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления праздничного хлеба
27. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него
28. Фарши и начинки. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления. Использование
29. Праздничный хлеб. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления
30. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правила их хранения
31. Классификация. Характеристика выпеченных полуфабрикатов теста
32. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов теста
33. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления
34. Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
35. Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
36. Воздушный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
37. Полуфабрикат из блинчатого теста. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование.
38. Вафельный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
39. Заварной полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
40. Миндальный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
41. Пряничный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
42. Крошковый полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
43. Слоеный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
44. Полуфабрикат из сахарного теста. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование.
45. Полуфабрикат из тюлипного теста. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование

46. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование.
47. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов
48. Пряничные изделия. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
49. Мелкоштучные кондитерские изделия. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
50. Классификация праздничных тортов
51. Правила монтажа праздничных тортов
52. Способы и приемы отделки праздничных тортов
53. Технология приготовления праздничных тортов
54. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий
55. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
56. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре кондитерского цеха
57. Праздничные пироги. Ассортимент праздничного хлеба. Виды теста для приготовления праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления праздничного хлеба
58. Брауни. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
59. Макароны. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
60. Птифуры. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
61. Печенье. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
62. Пирожные бисквитные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
63. Пирожные песочные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
64. Пирожные заварные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
65. Пирожные слоеные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
66. Пирожные воздушные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
67. Пирожные крошковые. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
68. Бисквитные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Сказка»
69. Песочные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Листопад»
70. Слоеные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Слоеный с кремом»
71. Воздушные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Паутинка»
72. Воздушно-ореховые. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. «Полет»
73. Миндальные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Крещатик»
74. Комбинированные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология

приготовления. Сроки хранения

75. Муссовые (антраме) торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

76. Конфеты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Темперирование шоколада. Использование. Сроки хранения

77. Способы декорирования и приемы отделки праздничных тортов.

78. Способы приготовления крема «Тирамису» или «Маскарпоне».

79. Каравай. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

80. Шоколадные корзины. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

81. Открытые и закрытые пироги. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Способы отделки открытых и полуоткрытых пирогов

82. Виды заквасок, используемых для приготовления хлеба

83. Ганаши. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Способы использования

84. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

85. Приготовление торта «Свадебный» Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

86. Приготовление торта «Бисквитно-кремовый». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

87. Приготовление торта «Прага». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

88. Приготовление торта «Корзинка с клубникой». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

89. Приготовление торта «Журавушка». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения

90. Приготовление торта «Птичье молоко». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения.

Литература для обучающихся:

Основная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Режим доступа : HYPERLINK <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374>
2. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934>. — Загл. с экрана.
3. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 156 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98244>. — Загл. с экрана.
4. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 428 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108470>. — Загл. с экрана.
6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник/ С.А.Данильченко, О.Е. Саенко.— Москва: КНОРУС, 2018.— 216 с.— (Среднее профессиональное образование). <https://ozon-st.cdn.ngenix.net/multimedia/1020452780.pdf> <http://www.knorus.ru>
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. Режим доступа www.biblioonline.ru/book/tehnologiya-praktikum-437750.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. Режим доступа www.biblioonline.ru/book/tehnologiya-437778.
10. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product-513905>.
24. Мальгина, Светлана Юрьевна. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М. : Академия, 2014. - 320 с. - (Профессиональное образование).
25. Перетятко, Татьяна Ивановна. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие [для учащихся проф. лицеев и училищ, студентов колледжей] / Т. И. Перетятко. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К*, 2015. - 232 с.
26. Ботов, Михаил Иванович. Оборудование предприятий общественного питания: [комплект из 20 плакатов : наглядное пособие для студентов вузов, обуч. по направл. "Технология продукции и организация общественного питания"] / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - М. : Академия, 2016. - 20 отд. цв. л.
27. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов [Изоматериал] : комплект из 20 плакатов : наглядное пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф.

- образования / сост.: В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.. - М. : Академия, 2018. - 20 отд. цв. л.
28. Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / [авт.: Е. А. Карпенко, В. А. Ларионова, Л. А. Ольхова и др.]. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ).
 29. Басовский, Леонид Ефимович. Экономика отрасли: учеб. пособие для студентов вузов / Л. Е. Басовский. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 145 с.
 30. Кабушкин, Николай Иванович. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по специальности "Менеджмент организации" / Н. И. Кабушкин. - М. : КНОРУС, 2017. - 416 с.
 31. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 328 с.
 32. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018. – 336с.
 33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
 34. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
 35. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2015. – 160 с.
 36. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.

Дополнительная литература:

1. Анализ основных типов организаций питания.
2. Разработка структуры конкретной организации питания.
3. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест.
4. Изучение «Справочника руководителя»
5. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).
6. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.
7. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.
8. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.
9. Решение ситуационных задач по темам раздела.
10. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.
11. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).
12. Изучение графиков выхода на работу (на базе практики).

13. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики) Сербиновский Б.Ю. Управление персоналом. М.: ИТК «Дашков и Ко», 2012.
14. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
15. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
16. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
17. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М., ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
18. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
19. CHEFART. Коллекция лучших рецептов ост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
20. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
21. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Нормативные документы:

13. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
14. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
15. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
16. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю.
17. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю.
18. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.
19. Изучение отраслевых нормативных документов:
20. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;
22. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
23. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

24. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

25. Электронные ресурсы:

26.

27. <http://worldskills.ru/>

28. www.book.ru – независимая электронная библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы

29. сайт ВГУЭС www.eLIBRARY.RU - крупнейшая в России электронная библиотека научных публикаций

30. www.dnvba.com/ru/Info-resources/news/Pages/FSSC-22000-pack.aspx - сертификация системы пищевой безопасности FSSC 22000

31. www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»

32. www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России

33. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

34. www.foodis.ru/article/razvitie-obshhestvennogo-pitaniya - информационный сайт: материалы для организации работы общественного питания

35. www.foodpages.ru – портал для пищевой промышленности России

36. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

37. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

38. www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.

39. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

40. www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.

41. www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан

42. <http://www.rprest.ru> – современные технологии индустрии общественного питания

43. www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства

44. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> - федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

45. www.pitportal.ru/ - все для общепита в России

46. www.creative-chef.ru/ - правильные документы для общепита

47. www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html - журнал Гастронормъ

48. www.eda-server.ru/gastronom/

49. www.eda-server.ru/culinary-school/ - Кулинарные рецепты и советы

50. www.chocolatier.ru – сайт шоколатье, все о шоколаде.