

Рабочая программа
производственной практики ПП.07
в рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»
специальность 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
по программе подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа ПП.07 ПМ 07.«Выполнение работ по профессии «Кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12.2016 №44828).

РАССМОТРЕНА
Цикловой методической комиссией
Пищевой и молочной промышленности

(протокол от 30.08 2019 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ПО
ОГБПОУ «КТТ»
_____ Н.В. Филиппов
_____ 20____ г

Разработчик:

Конина Наталья Геннадьевна, преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории ОГБПОУ «КТТ»

1.Паспорт программы производственной практики ПП.07

1.1.Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.07 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения квалификации: «Кондитер»
(наименование квалификации)

и видом профессиональной деятельности (ВД): «Выполнение работ по профессии «Кондитер»

1.2.Цели и задачи производственной практики ПП.07

Наименование ПМ	Наименование результата практики
ПК 7.1 – Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -определять качество сырья органолептическим способом
ПК 7.2 – Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -производить расчёт сырья и продуктов;
ПК 7.3 – Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного	<u>Обучающийся должен уметь:</u> -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов

ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -производить расчёт сырья и продуктов; -различать ассортимент мучных изделий; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий; --хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
ПК 7.4 – Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении мучных кондитерских изделий; -производить расчёт сырья и продуктов -различать ассортимент мучных и кондитерских изделий -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; --хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
ПК 7.5 – Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p><u>Обучающийся должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -определять качество сырья органолептическим способом --выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении мучных кондитерских изделий; -производить расчёт сырья и продуктов -различать ассортимент мучных и кондитерских изделий -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; --хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов на освоение производственной практики ПП.07:

Всего – **180** часа.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.07

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Виды заданий по теме	Объём часов
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»»				180
Тема 07.1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.				<u>6:</u>
1. Вести процесс по организации рабочего места кондитера	ПК 7.1	1. Выполнение работ: -по проведению инструктажа по технике безопасности, санитарным требованиям; -по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям -Рациональная организация, проведение уборки рабочего места, - выбор, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; -определение качества сырья органолептическим способом	6
Тема 07.2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				<u>18:</u>
1. Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление украшений из мастики, фруктово-рисовальной массы,	ПК 7.2	1. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению украшений из мастики, фруктово-	-определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатация технологического оборудования, производственного	6

сиропов, желе, из кандира.		рисовальной массы, сиропов, желе, из кандира -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов -проведение расчётов сырья и продуктов; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
2. Вести процесс по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление масляных кремов: «Шарлот», «Гляссе», белкового крема (заварного).	ПК 7.2	2. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. – по приготовлению масляных кремов: «Шарлот», «Гляссе», белкового крема (заварного), украшений из крема (цветов из крема, надписей и бордюров для тортов) -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	-определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов -проведение расчётов сырья и продуктов; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	6

			приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
3. Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление украшений из шоколада, украшений из помады, украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели, украшения из марципана, украшения из глазури.	ПК 7.2	3. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению украшений из шоколада, украшений из помады, украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели, украшения из марципана, украшения из глазури -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов -проведение расчётов сырья и продуктов; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормативно-техническая документация,	6

			используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Тема 07.3– Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				<u>24:</u>
1. Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него	ПК 7.3	1. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению дрожжевого теста безопасным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и полуоткрытых из него, сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки с творогом -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	-определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из дрожжевого теста безопасным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и полуоткрытых из него, сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки с творогом;	6

			--хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
2. Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.	ПК 7.3	2. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. -по приготовлению дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: кулебяк, расстегаев, белых; -по соблюдению требований к качеству и срокам хранения.	-Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчетов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из дрожжевого теста опарным способом: приготовление кулебяк, расстегаев, белых; --хранение, порционирование	6

			(комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
3.Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление сдобного теста и изделий из него	ПК 7.3	3. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению сдобного теста и изделий из него: кексов, ромовой бабы; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения.	-Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из сдобного теста : приготовление кексов, ромовой бабы; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые	6

			изделия с учетом требований к безопасности	
<p>4.Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</p>	<p>ПК 7.3</p>	<p>4. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению дрожжевого слоёного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоёная, ватрушки венгерские; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения.</p>	<p>-Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из дрожжевого слоёного теста и изделий из него: слойка с повидлом, булочка слоёная, ватрушки венгерские; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом</p>	<p>6</p>

			требований к безопасности	
Тема 07.4— Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				60
1. Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	ПК 7.4	1. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него: приготовление блинчиков, теста для пельменей и домашней лапши; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения.	-Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из бездрожжевого теста и изделий из него: приготовление блинчиков, теста для пельменей и домашней лапши; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание	6

			на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
2.Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	ПК 7.4	2. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек и сочней.; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	-Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек и сочней; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом	6

			требований к безопасности	
<p>3.Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление вафельного теста и изделий из него.</p>	ПК 7.4	<p>3. Выполнение работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению вафельного теста и изделий из него: приготовление трубочки вафельной с начинкой; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения 	<ul style="list-style-type: none"> -Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из вафельного теста и изделий из него: приготовление трубочка вафельная с начинкой; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 	6

4.Вести процесс по организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление пряничного теста и изделий из него.	ПК 7.4	4. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению пряничного теста и изделий из него: приготовление коржиков сахарных, коржиков молочных; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	-Определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из пряничного теста и изделий из него: приготовление коржиков сахарных, коржиков молочных; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	6
5.Вести процесс по	ПК 7.4	5. Выполнение работ:	-Определение качества	

<p>организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление бисквитного теста и изделий из него.</p>		<p>-по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению бисквитного теста и изделий из него: приготовление печенье «Ленинградское», рулет с джемом, печенье с маком; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения</p>	<p>сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из бисквитного теста и изделий из него: приготовление печенье «Ленинградское», рулет с джемом, печенье с маком; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	
<p>6.Вести процесс по</p>	<p>ПК 7.4</p>	<p>6. Выполнение работ:</p>	<p>-Определение качества</p>	

<p>организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление песочного теста и изделий из него.</p>		<p>-по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению песочного теста и изделий из него: приготовление лимонного пирога, пирога с яблоками и кунжутом; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения</p>	<p>сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из песочного теста и изделий из него: приготовление лимонного пирога, пирога с яблоками и кунжутом; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	
7.Вести процесс по	ПК 7.4	7. Выполнение работ:	-Определение качества	6

<p>организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление слоеного теста и изделий из него.</p>		<p>-по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению слоеного теста и изделий из него: пирожки с различными фаршами, курник, батончик с орехами; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения</p>	<p>сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из слоеного теста и изделий из него: пирожки с различными фаршами, курник, батончик с орехами; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	
<p>8.Вести процесс по организации рабочего</p>	<p>ПК 7.4</p>	<p>8. Выполнение работ: -по организации</p>	<p>-Определение качества сырья</p>	<p>6</p>

<p>места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление заварного теста и изделий из него.</p>		<p>рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <ul style="list-style-type: none"> –по приготовлению заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные, картофель «Дофин», картофель «Лорет»; -по соблюдению требований к качеству и срокам хранения 	<p>органолептическим способом</p> <ul style="list-style-type: none"> --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из заварного теста и изделий из него: булочка со сливками, кольца воздушные, картофель «Дофин», картофель «Лорет»; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 	
<p>9.Вести процесс по организации рабочего</p>	<p>ПК 7.4</p>	<p>9. Выполнение работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -по организации 	<p>-Определение качества сырья</p>	<p>6</p>

<p>места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление миндального теста и изделий из него.</p>		<p>рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <ul style="list-style-type: none"> –по приготовлению миндального теста и изделий из него: печенье миндальное, полуфабрикат для пирожного орехового; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения 	<p>органолептическим способом</p> <ul style="list-style-type: none"> --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из миндального теста и изделий из него:печенье миндальное, полуфабрикат для пирожного орехового; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности 	
<p>10.Вести процесс по организации рабочего места, подготовке</p>	<p>ПК 7.4</p>	<p>10. Выполнение работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -по организации рабочего места, 	<ul style="list-style-type: none"> -Определение качества сырья органолептическим 	<p>6</p>

оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление белково-воздушного теста и изделий из него.		подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению белково-воздушного теста и изделий из него: печенье воздушное меренги; -по соблюдению требований к качеству и сроков хранения	способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки разнообразного ассортимента изделий из белково-воздушного теста и изделий из него: печенье воздушное меренги; -хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Тема 07.5— Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				78:
1.Вести процесс по проведению инструктажа	ПК 7.5	1. Выполнение работ: -по организации	Выбор основных продуктов и	6

и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформлению бисквитных пирожных.		рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению бисквитных пирожных «Полоска с кремом»; -по проверке веса и оценка качества готовых пирожных.	дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых пирожных -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	
2.Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформлению бисквитных пирожных шоколадных.	ПК 7.5	2. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению бисквитных пирожных шоколадных «Берёзка»; -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание,	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря;	6

		<p>оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых пирожных</p>	<p>- разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых пирожных -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности</p>	
<p>3.Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление и оформление бисквитных пирожных «Буше»</p>	ПК 7.5	<p>3. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению бисквитных пирожных «Буше»; -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых пирожных</p>	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых</p>	6

			пирожных -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	
4. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформлению пирожных песочных глазированных.	ПК 7.5	4. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению пирожных песочных глазированных, «Корзиночка с кремом», «Зебра» -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых пирожных	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых пирожных -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	6
5. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к	ПК 7.5	5. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая	6

приготовлению и приготовление и оформление слоёных пирожных.		<p>инвентаря и посуды.</p> <p>–по приготовлению и оформлению слоёных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»;</p> <p>-по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-по проверке веса и оценка качества готовых пирожных</p>	<p>оценка качества сырья;</p> <p>-подготовка сырья;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-подготовка технологического оборудования;</p> <p>-подготовка производственного инвентаря;</p> <p>- разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов;</p> <p>- подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-оформление поверхности и боковых сторон;</p> <p>-украшение поверхности;</p> <p>- проверка веса и оценка качества готовых пирожных</p> <p>-бракераж;</p> <p>-упаковка;</p> <p>-хранение;</p> <p>- соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности</p>	
6. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление и оформление заварных пирожных.	ПК 7.5	<p>6. Выполнение работ:</p> <p>-по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>–по приготовлению и оформлению заварных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»;</p> <p>-по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-по проверке веса и оценка качества готовых пирожных</p>	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приёмка, органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>-подготовка сырья;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-подготовка технологического оборудования;</p> <p>-подготовка производственного инвентаря;</p> <p>- разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов;</p> <p>- подготовка основных и</p>	6

			отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых пирожных -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	
7.Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформлению крошковых и воздушных пирожных.	ПК 7.5	7. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению крошковых пирожных «Картошка обсыпная», приготовление и оформление воздушных пирожных «Лотос», «Ракушки»; -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых пирожных	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых пирожных -бракераж; -упаковка; -хранение;	6

			- соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	
8. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформление массовых и литературных бисквитных тортов.	ПК 7.5	8. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению массовых и литературных бисквитных тортов «Подарочный, «Шахматка», «Детский». -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых тортов	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых тортов -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	6
9. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление и оформление песочных тортов	ПК 7.5	9. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению песочного торта «Ландыш»;	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка	6

		<p>-по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-по проверке веса и оценка качества готовых тортов</p>	<p>технологического оборудования;</p> <p>-подготовка производственного инвентаря;</p> <p>- разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов;</p> <p>- подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-оформление поверхности и боковых сторон;</p> <p>-украшение поверхности;</p> <p>- проверка веса и оценка качества готовых тортов</p> <p>-бракераж;</p> <p>-упаковка;</p> <p>-хранение;</p> <p>- соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности</p>	
<p>10.Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформление слоёных тортов</p>	ПК 7.5	<p>10. Выполнение работ:</p> <p>-по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>–по приготовлению и оформлению слоёного торта «Наполеон»;</p> <p>-по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-по проверке веса и оценка качества готовых тортов</p>	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приёмка, органолептическая оценка качества сырья;</p> <p>-подготовка сырья;</p> <p>-организация рабочего места;</p> <p>-подготовка технологического оборудования;</p> <p>-подготовка производственного инвентаря;</p> <p>- разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов;</p> <p>- подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление;</p> <p>-оформление поверхности и боковых сторон;</p>	6

			<ul style="list-style-type: none"> -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых тортов -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности 	
11. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и оформление крошковых и воздушных тортов.	ПК 7.5	11. Выполнение работ: <ul style="list-style-type: none"> -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению крошковых тортов «Ёжик». -по приготовлению и оформлению воздушных тортов, «Полёт», «Графские развалины»; -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых тортов 	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; <ul style="list-style-type: none"> -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых тортов -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности 	3
12. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке	ПК 7.5	12. Выполнение работ: <ul style="list-style-type: none"> -по организации рабочего места, подготовка 	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	6

оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление и оформление фирменных и фигурных тортов «Цыплята», «Мишка».		оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению фирменных и фигурных тортов «Цыплята», «Мишка»; -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых тортов	-приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов; - подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых тортов -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности	
13. Вести процесс по проведению инструктажа и организации рабочего места, подготовке оборудования, производственного инвентаря и посуды к приготовлению и приготовление и оформление легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами» и тортов «Слива».	ПК 7.5	13. Выполнение работ: -по организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. –по приготовлению и оформлению легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами» и тортов «Слива»; -по подготовке основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание,	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка, органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря; - разрезание, пропитка, промазка и склеивание пластов;	3

		оформление; -по проверке веса и оценка качества готовых тортов	- подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, обмазка, нарезание, оформление; -оформление поверхности и боковых сторон; -украшение поверхности; - проверка веса и оценка качества готовых тортов -бракераж; -упаковка; -хранение; - соблюдение санитарно- гигиенических требований и правил техники безопасности	
Итого часов				180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.07

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа ПП.07 производственной практики профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» реализуется на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА».

На каждом предприятии имеются учебные комнаты на основе прямых договоров

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование кондитерских цехов

Весоизмерительное оборудование:- весы настольные электронные

Тепловое оборудование:- расстоечный шкаф; плита электрическая 4 комфорочная
-жарочный шкаф

Холодильное оборудование:- шкаф холодильный

Механическое оборудование: -планетарный миксер (с венчиками:прутковый, плоско-решетчатый,спиральный) ; блендер;- миксер (погружной) ;

Вспомогательное оборудование: -производственные столы с моечными ваннами ;
-производственные столы

Посуда и инвентарь

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики ПП.07:

-рабочая программа по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»;

-положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «КТТ»;

- рабочая программа производственной практики ПП.07;
- приказ о назначении руководителя производственной практики ПП.07 от образовательного учреждения;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам производственной практики представляется отчёт, дневник, договор, отчёт защищается. **После освоения ПП.07 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачёт.**

3.2. Информационное обеспечение обучения ПП.07

Для реализации учебной программы производственной практики ПП.07 по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер», существуют следующие источники:

основные источники

1. А.С. Кузнецова Технология производства мучных кондитерских изделий -учебник для студентов среднего профессионального образования -6-е издание исправленное-Издательский центр «Академия»-2016г-400с.
2. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер»-учебное пособие-издание 2-е-Ростов-на-Дону»Феникс»-2016г-315с.-(Среднее профессиональное образование)

дополнительные источники

1. А.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова «Технология и организация производства кондитерских изделий»- учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования-3-е издание исправленное и дополненное-М.: Издательский центр «Академия», 2016г-480с
2. А.Т. Васюкова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России предприятий общественного питания»-2-е издание-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»-2016г.-208с.
3. А.В. Шалымина «Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий»-к.:»Арий»-2016г-848с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: Профи, 2016г-776с.

Интернет ресурсы

1. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>
3. <http://myculinary.ru/>
4. <http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/>

3.3. Общие требования к организации и проведению производственной практики

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика ПП.07 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Производственная практика ПМ.07 на предприятиях р.п. Кузоватово –суши-бар «АСАХИ», кафе «Кураж», закусочная «У Витька», кафе «на Садовой», мини-комплекс «Северный», кафе «Сирень», кафе «У Михалыча», кафе «ОКНА» реализуется в количестве **180 часов**.

Производственная практика ПП.07 обучающихся осуществляется в учебных кондитерских цехах предприятий района. Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении ПП.07. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация

производственной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения ПП.07 и сдачи документов проводится –зачёт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов учебной практики УП.07	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 7.1Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность подготовки рабочего места кондитера, производственного инвентаря , посуды и оборудования. Точность при определении качественного кондитерского сырья и исходных материалов.	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
ПК 7.2Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Точность при определении качественного кондитерского сырья. Правильность выбора производственного инвентаря, посуды и оборудования Точность выполнения различных технологических операций по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Точность использования нормативно-технической документации Точность оценки качества готовых отделочных полуфабрикатов	-Экспертное наблюдение в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики
ПК 7.3Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Точность при определении качественного кондитерского сырья. Правильность выбора производственного инвентаря, посуды и оборудования Точность выполнения различных технологических операций по приготовлению и подготовке к использованию	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики

	<p>хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Точность использования нормативно-технической документации</p> <p>Точность оценки качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 7.4Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Точность при определении качественного кондитерского сырья.</p> <p>Правильность выбора производственного инвентаря, посуды и оборудования</p> <p>Точность выполнения различных технологических операций по приготовлению и подготовке к использованию мучных кондитерских изделий</p> <p>Точность использования нормативно-технической документации</p> <p>Точность оценки качества готовых мучных кондитерских изделий</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>
<p>ПК 7.5Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Точность при определении качественного кондитерского сырья.</p> <p>Правильность выбора производственного инвентаря, посуды и оборудования</p> <p>Точность выполнения различных технологических операций по изготовлению и творческом оформлении</p> <p>подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Точность использования нормативно-технической документации</p> <p>Точность оценки качества готовых тортов и пирожных</p>	<p>-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики;</p> <p>-Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики</p>