

Рабочая программа
учебной практики УП.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 учебной практики УП.07 (ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»)) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по программам подготовки специалистов среднего звена 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 учебной практики УП.07

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.07 является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»», по окончании изучения МДК. 07.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09 декабря 2016. (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 20.12. 2016 №44828).

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

и видом деятельности (ВД): «Выполнение работ по профессии «Кондитер»
(вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

1.2.Цели и задачи учебной практики УП.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 ассортимента	<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 - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> -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
<p>ПК 7.4 – Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<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
<p>ПК 7.5 – Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<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 учебной практики УП.07:

Всего – 72 часа.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.07

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК	Наименование темы	Содержание темы	Объём часов
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»»				72
Тема 07.1– Подготовка рабочее место кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами				6:
1. Подготовить рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 7.1	1.Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	-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				12:
1. Вести процесс по приготовлению и подготовки к использованию сахарных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 7.2	1.Выполнение работ по приготовлению и подготовки к использованию сахарных отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, мастики, глазури	-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	6

			применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
2. Вести процесс по приготовлению и подготовки к использованию кремов для мучных кондитерских изделий.	ПК 7.2	2. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к использованию кремов: масляного, белкового, сливочного и заварного: масляного, белкового, сливочного и заварного	-определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасного эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов -нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных и кондитерских изделий -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки отделочных полуфабрикатов, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; --хранение,	6

			порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности	
Тема 07.3– Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				24:
1.Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлеба разнообразного ассортимента	ПК 7.3	1..Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлеба разнообразного ассортимента: -праздничного хлеба, --ржаного хлеба, пирожков, пирогов, ватрушек, оладий, расстегаев, кексов	-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 хлеба разнообразного ассортимента; --хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	6
2. Вести процесс по	ПК 7.3	2. Выполнение работ	-определение качества	6

изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации печёных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента		изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации печёных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: пирожков, пирогов, ватрушек, расстегаев	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 хлебобулочных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки печёных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: пирожков, пирогов, ватрушек, оладий, расстегаев; --хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности	
3. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации жареных хлебобулочных	ПК 7.3	2. Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожков, пирогов, ватрушек,	-определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасное эксплуатирование технологического	6

изделий разнообразного ассортимента		расстегаев	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 хлебобулочных изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки жареных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: пирожков, пончиков, беляшей, чебуреков, хвороста; --хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
4. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий из слоеного полуфабриката	ПК 7.3	4. Выполнение работ изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий из слоеного полуфабриката: пирожков, курников, языков, ватрушек, ушек	определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация,	6

			<p>используемая при изготовлении хлебобулочных изделий;</p> <p>-проведение расчётов сырья и продуктов;</p> <p>-определение ассортимента хлебобулочных изделий из слоёного полуфабриката;</p> <p>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий из слоёного полуфабриката разнообразного ассортимента: пирожков, курников, языков, ватрушек, ушек;</p> <p>--хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	
Тема 07.4— Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				12:
<p>1. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий</p> <p>-из бисквитного полуфабриката и изделий из него</p> <p>-из пряничного теста и изделий из него</p>	ПК 7.4	<p>1. Выполнение работ изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий</p> <p>-из бисквитного полуфабриката и изделий из него: рулетов, печенья ленинградского, пирогов,</p> <p>-из пряничного теста и изделий из него: коржиков, пряников, коврижек</p>	<p>-определение качества сырья органолептическим способом</p> <p>--выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов</p> <p>- нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении мучных кондитерских изделий из</p>	6

			<p>бисквитного полуфабриката и изделий из него: рулетов, печенья ленинградского, пирогов-из пряничного теста и изделий из него: коржиков, пряников, коврижек;</p> <p>-проведение расчётов сырья и продуктов;</p> <p>-определение ассортимента мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката и изделий из него: рулетов, печенья ленинградского, пирогов, -из пряничного теста и изделий из него: коржиков, пряников, коврижек;</p> <p>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката и изделий из него: рулетов, печенья ленинградского, пирогов -из пряничного теста и изделий из него: коржиков, пряников, коврижек,</p> <p>-хранение, порционирование (комплектование), эстетично упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>	
2. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных	ПК 7.4	1. Выполнение работ изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных	<p>определение качества сырья органолептическим способом</p> <p>--выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического</p>	6

<p>кондитерских изделий: -из заварного полуфабриката, изделий из него. -из воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов изделий из них.</p>		<p>кондитерских изделий -из заварного полуфабриката, изделий из него(заготовок для пирожных, профитролей) -из воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов и изделий из них(печенье меренги).</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении мучных кондитерских изделий из -из заварного полуфабриката, изделий из него(заготовок для пирожных, профитролей) -из воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов и изделий из них(печенье меренги).; -производить расчёт сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных кондитерских изделий - из заварного полуфабриката, изделий из него(заготовок для пирожных, профитролей) -из воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов и изделий из них(печенье меренги); -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий: -из заварного полуфабриката, изделий из него(заготовок для пирожных, профитролей) -из воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов и изделий из них(печенье меренги); --хранение,</p>	
---	--	---	---	--

			порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовых изделия с учетом требований к безопасности	
Тема 07.5— Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				18:
1. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации тортов: -бисквитно-кремовых, -песочных	ПК 7.5	1. Выполнение работ изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации тортов: -бисквитно-кремовых(«Сказка», «Рубин») -песочных («Ленинградский»; «Листопад»)	определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении творческому оформлению и подготовке к реализации тортов: -бисквитно-кремовых(«Сказка», «Рубин») -песочных («Ленинградский»; «Листопад») -производить расчёт сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных кондитерских изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинированных способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий-тортов: -бисквитно-кремовых(«Сказка»,	6

			«Рубин») -песочных («Ленинградский»; «Листопод»): --хранение, порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности	
2. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации тортов: слоеных, воздушных.	ПК 7.5	1. Выполнение работ изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации тортов: - слоеных (торт «Московская слойка», торт «Спортивный») -воздушных. (торт «Киевский»)	определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении творческому оформлению и подготовке к реализации тортов: -бисквитно-кремовых(«Сказка», «Рубин») -песочных («Ленинградский»; «Листопод») -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных кондитерских изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий-тортов:	6

			-бисквитно-кремовых («Сказка», «Рубин») -песочных («Ленинградский»; «Листопод»): --хранение, порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности	
3. Вести процесс по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных.	ПК 7.5	1. Выполнение работ изготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных: -бисквитных, -песочных, -слоеных, -заварных, -воздушных	определение качества сырья органолептическим способом --выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных: -бисквитных, -песочных, -слоеных, -заварных, -воздушных -проведение расчётов сырья и продуктов; -определение ассортимента мучных кондитерских изделий; -соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий-	6

			пирожных: -бисквитных, -песочных, -слоеных, -заварных, -воздушных --хранение, порционирование (комплектowanie), эстетичное упаковывание на вынос готовых изделий с учетом требований к безопасности	
			Всего часов:	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.07

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа УП.07 учебной практики профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» реализуется в ОГБПОУ «КТТ» осуществляется в учебном кондитерском цехе.

Оборудование учебного кондитерского цеха

Основное и вспомогательное технологическое оборудование на 15 рабочих мест

Весоизмерительное оборудование:

1. Весы настольные электронные -3

Тепловое оборудование:

2. Аэрогриль 1
3. Микроволновая печь 1
4. Расстоечный шкаф 1
5. Плита электрическая индукционная-6
6. Плита электрическая 4 комфорочная-1
7. Жарочный шкаф-1

Холодильное оборудование:

8. Шкаф холодильный 2
9. Шкаф шоковой заморозки 1

Механическое оборудование:

10. Слайсер-1
11. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) 2
12. Блендер-3
13. Миксер (погружной) 6
14. Мясорубка 1
15. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) 1

Вспомогательное оборудование:

21. Производственный стол с моечной ванной 4
22. Производственный стол -8
24. Стеллаж стационарный- 4

Посуда и инвентарь

Перечень документов, необходимых для проведения учебной практики УП.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 учебной практики УП.07;
- приказ о назначении руководителя учебной практики УП.07 от образовательного учреждения;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам учебной практики представляется отчёт, дневник, отчёт защищается.
После освоения УП.07 и сдачи документов проводится –дифференцированный зачёт.

3.2. Информационное обеспечение обучения УП.07

Для реализации учебной программы учебной практики УП.07 по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» в ОГБПОУ «КТТ» 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»-2019г-400с.
- 2.М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер»-учебное пособие-издание 2-е-Ростов-на-Дону»Феникс»-2017г-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.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 учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика УП.07 проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля и реализовываются концентрированно, в рамках профессионального модуля. Учебная практика ПМ.07 в ОГБПОУ «КТТ» реализуется в количестве **72 часов**.

Учебная практика УП.07 обучающихся осуществляется в учебном кондитерском цехе ОГБПОУ «КТТ». Своевременно издаются приказы о проведении практики, сдаются отчёты о прохождении УП.07. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся. Организация учебной практики для студентов осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения ОГБПОУ «КТТ».

После освоения УП.07 и сдачи документов проводится –зачёт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной 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
Подготавливать 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
Осуществлять 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
Осуществлять 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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Точность использования нормативно-технической документации	-Экспертное наблюдение во время в ходе учебной практики; -Экспертная оценка результата выполнения задания в ходе учебной практики

	Точность оценки качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба	
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<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>
– Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<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>