МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Руководитель МО

Утверждаю
директор техникума
И.П. Новикова
«30» 08 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:

- Крашенинникова Алла Николаевна, преподаватель

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей программы ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести умения:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 36 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тема	Тема занятия учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ			**36**
Тема 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и мучных кондитерских изделий			**4**
Хлеб луковый, паляница, хлеб формовой, хлеб подовый, хлеб «Золотистый», «Ромашка», хлеб с зеленью, хлеб - белково – отрубной. Плетенка, хала, батоны: подмосковный, нарезной, с изюмом. Фарши и начинки. Рогалики, булочки сырные, печенье дрожжевое фигурное, печенье «Треугольнички», кексы, рулеты, ромовая баба. Изделия, жареные во фритюре: пирожки, пончики, хворост, вергуны. Пироги: открытые, закрытые, полузакрытые а различными начинками, пицца, кулебяки. Булочки: российская, дорожная, сдоба выборгская, сдоба обыкновенная, сдоба венская, сдоба «Лесной хоровод», булочки пониженной калорийности.		Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	
Тема 2. Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста			**4**
Круассаны с различными начинками. Слойка с повидлом Ватрушка венгерская Булочка слоеная Слоеные плетенки Слоеные крендельки Слоеное печенье Крученик Плюшка яблочная		Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию. Оценка качества изделий.	

	Обеспечить хранение и подачу продукции.	
Тема 3. Организация собственной деятельности по организации приготовления и приготовлению изделий из дрожжевого теста по авторской рецептуре.(ТТК+ТИ)		**4**
Хлеб праздничный «Каравай», «Хлеб - соль»Хлебобулочные изделия из разных видов муки (без начинок и с начинками): цельнозерновой, гречневой, ржаной, пшеной, кукурузной, овсяной, ячневой, рисовой, мука с семенами и злаками	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	
Тема 4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них.		**4**
Сиропы: для пропитывания, тиражный, инвертный, крепленый, кофейный. Помада: основная, молочная, сахарная, пониженной калорийности. Способы оформления. Кремы: сливочные, на сливках, из сливок, белковые, заварные, творожные, из сыра. Кремы комбинированные, низкокалорийные. Способы оформления. Рисовальные массы: белковая и фруктовая. Украшения из фруктов свежих, консервированны , замороженных цукатов. Желе (на желатине и агаре): фруктовое, с наполнителем, мозаичное, мраморное, «мистика». Способы оформления. Мастика: сырцовая и заварная. Марципан: сырцовый и заварной. Глазурь белковая: сырцовая и заварная. Гели и термостойкие начинки. Способы оформления. Отделочные полуфабрикаты из шоколада: глазурь шоколадная, велюр, крупка, посыпка, «кружева», барельефы, плоские фигуры. Способы оформления. Посыпки и декоры: сахарная, песочная, слоеная, бисквитная, белковая, нонпарель, ореховая. Способы оформления. Карамель: ливная, атласная, пластичная. Способы оформления.	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	

Тема 5. Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях		4
Пресное сдобное тесто: печенье «минутка», «Праздничное», сдобное, сочни с творогом, ватрушки, пирожки, рулет с маком, коржи маковые, пирожки с различными фаршами. Пироги: с творогом, луковый. Сметанный полуфабрикат: кольца сдобные рулет с маком, коржи маковые, Пряники заварные, сырцовые. Коржики: молочные, сахарные. Коврижки: медовая и медовая с начинкой. **Пряники**: * Пряники традиционные, приготовленные сырцовым и заварным способом; * Сложные изделия из пряничного теста: ** Пряники печатные: «Тульские” и другие «заморские»; ** Пряники вырезанные. • Пряники с начинкой; • Пряники ореховые; • Пряники шоколадные; • Пряники глазированные; • Пряники в шоколадной глазури; ** Пряники лепные(“подарки”, “ёлочные украшения”); ** Пряничные домики. Песочное тесто: печенье выемное, отсадочное, нарезное.Заготовки для песочных тортов и пирожных.	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	
Тема 6. Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей.		**4**
Бисквитное тесто (холодный, горячий способы): рулеты, печенье, пироги, бисквит «Прага», бисквит с наполнителем. Масляный бисквит: кексы. Заварное тесто: профитроли, булочки со сливками, заготовки для пирожных, «украшения - кружева». кольцо воздушное, картофель «Дофин». Воздушное тесто: печенье «Меренги», заготовки для пирожных. Слоёное тесто: языки слоеные, пирожки слоёные, валованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, ушки слоёные.	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	
7. Организация приготовления и приготовление праздничных тортов		**4**
Торты массового производствая: бисквитные, песочные, заварные, слоёные, воздушные, крошковые, миндальные	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества	

Торты: комбинированные Торты: низкокалорийные Торты: фигурные	основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	
8. Организация собственной деятельности по приготовлению и приготовлению пирожных. (ТТК+ТИ+ акт проработки		**4**
Пирожные: бисквитные (нарезные, буше, глазированные), песочные (нарезные, штучные, корзиночки), заварные, слоёные, воздушные, крошковые, миндальные,	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	
9. Дифференцированный зачет. Организация собственной деятельности по организации приготовления и приготовление изделий из теста по авторской рецептуре (ТТК+ТИ)		**4**
Изделия из теста по авторской рецептуре	Составить ТТК, ТИ на новую и фирменную продукцию, акт отработки. Определить качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Произвести замену сырья, не соответствующего кондиции. Организовать приготовление и приготовить продукцию Оценка качества изделий. Обеспечить хранение и подачу продукции. Организовать работу в соответствии с НД.	

Поурочный план по УП ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Кол-во	Содержание деятельности УП ПМ 04.
4 час.	**1. Технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий**
	Хлеб луковый, паляница, хлеб формовой, хлеб подовый, хлеб «Золотистый», «Ромашка», хлеб с зеленью, хлеб - белково – отрубной. Плетенка, хала, батоны: подмосковный, нарезной, с изюмом. Фарши и начинки. Рогалики, булочки сырные, печенье дрожжевое фигурное, печенье «Треугольнички», кексы, рулеты, ромовая баба. Изделия, жареные во фритюре: пирожки, пончики, хворост, вергуны. Пироги: открытые, закрытые, полузакрытые а различными начинками, пицца, кулебяки. Булочки: российская, дорожная, сдоба выборгская, сдоба обыкновенная, сдоба венская, сдоба «Лесной хоровод», булочки пониженной калорийности.
4 час.	**2. Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого и дрожжевого слоеного теста.**
	Круассаны с различными начинками. Слойка с повидлом, ватрушка венгерская Булочка слоеная, слоеные плетенки, слоеные крендельки, слоеное печенье. Крученик Плюшка яблочная
4час.	**3. Организацию собственной деятельности по организации приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста по авторской рецептуре.(ТТК+ТИ)**
	Хлеб праздничный «Каравай», «Хлеб - соль» Хлебобулочные изделия из разных видов муки (без начинок и с начинками): цельнозерновой, гречневой, ржаной, пшеной, кукурузной, овсяной, ячневой, рисовой, мука с семенами и злаками .
4 час.	**4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них.**
	Сиропы: для пропитывания, тиражный, инвертный, крепленый, кофейный. Помада: основная, молочная, сахарная, пониженной калорийности. Способы оформления. Кремы: сливочные, на сливках, из сливок, белковые, заварные, творожные, из сыра. Кремы комбинированные, низкокалорийные. Способы оформления. Рисовальные массы: белковая и фруктовая. Украшения из фруктов свежих, консервированны , замороженных цукатов. Желе (на желатине и агаре): фруктовое, с наполнителем, мозаичное, мраморное, «мистика». Способы оформления. Мастика: сырцовая и заварная. Марципан: сырцовый и заварной. Глазурь белковая: сырцовая и заварная. Гели и термостойкие начинки. Способы оформления. Отделочные полуфабрикаты из шоколада: глазурь шоколадная, велюр, крупка, посыпка, «кружева», барельефы, плоские фигуры. Способы оформления. Посыпки и декоры: сахарная, песочная, слоеная, бисквитная, белковая, нонпарель, ореховая. Способы оформления. Карамель: ливная, атласная, пластичная. Способы оформления.
4час.	**5. Организация приготовления и приготовление изделий на химических**

		разрыхлителях.
		Пресное сдобное тесто: печенье «минутка», «Праздничное», сдобное, сочни с творогом, ватрушки, пирожки, рулет с маком, коржи маковые, пирожки с различными фаршами. Пироги: с творогом, луковый. Сметанный полуфабрикат: кольца сдобные рулет с маком, коржи маковые, Пряники заварные, сырцовые. Коржики: молочные, сахарные. Коврижки: медовая и медовая с начинкой. **Пряники** : * Пряники традиционные, приготовленные сырцовым и заварным способом; * Сложные изделия из пряничного теста: ** Пряники печатные: «Тульские” и другие «заморские»; ** Пряники вырезанные. • Пряники с начинкой; • Пряники ореховые; • Пряники шоколадные; • Пряники глазированные; • Пряники в шоколадной глазури; ** Пряники лепные (“подарки”, “ёлочные украшения”); ** Пряничные домики. Песочное тесто: печенье выемное, отсадочное, нарезное. Заготовки для песочных тортов и пирожных,
4час.		**6. Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей.**
		Бисквитное тесто (холодный, горячий способы): рулеты, печенье, пироги, бисквит «Прага», бисквит с наполнителем. Масляный бисквит: кексы. Заварное тесто: профитроли, булочки со сливками, заготовки для пирожных, «украшения - кружева». кольцо воздушное, картофель «Дофин». Воздушное тесто: печенье «Меренги», заготовки для пирожных. Слоёное тесто: языки слоеные, пирожки слоёные, валованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, ушки слоёные.
4час.		**7. Организация приготовления и приготовление праздничных тортов**
		Торты массового производствая: бисквитные, песочные, заварные, слоёные, воздушные, крошковые, миндальные Торты: комбинированные Торты: низкокалорийные Торты: фигурные
4час.		**8. Организация собственной деятельности по приготовлению и приготовлению пирожных. (ТТК+ТИ+ акт проработки)**
		Пирожные: бисквитные (нарезные, буше, глазированные), песочные (нарезные, штучные, корзиночки), заварные, слоёные, воздушные, крошковые, миндальные,
4час.		**9. Дифференцированный зачет. Организация собственной деятельности по организации приготовления и приготовление изделий из теста по авторской рецептуре (ТТК+ТИ)**
		Изделия из теста по авторской рецептуре.
36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП
ПМ 04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа УП реализуется в:

	Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (учебный корпус)

Оборудование рабочих мест:

- производственные столы;

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;

- доска;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения: компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры-переносной) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус):

- производственные столы;
- весы электронные;
- ванны;
- бытовые раковины;
- плиты;
- электрошкаф ЭШ-2
- пароварка;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки, соковыжималка и др.);
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты для производства мучных кондитерских изделий;
- наплитная и столовая посуда;
- сырье, продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

ГОСТ 30389-2013	Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
ГОСТ 30390-2013	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ
ГОСТ Р 50764-2009	Услуги общественного питания. Общие требования.
ГОСТ 30524-2013	Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
ГОСТ 31986-2012	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
ГОСТ 31987-2012	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
ГОСТ 31988-2012	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
ГОСТ 31989-2012	Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

Дифференцированного зачета по ПМ.04

<table>
<tr><td colspan="2">Серовский техникум сферы обслуживания и питания

Согласовано с
Зам. директора по ПО
_____ Н.А. Хлыстикова
«___»_____20___год

Утверждаю:
Директор
_____И.П.Новикова</td></tr>
<tr><td>Рассмотрено методической комиссией
« » августа 20 г.

Руководитель _____ Крашенинникова А.Н.</td><td>ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Дифференцированный зачет по УП ПМ 04.
по ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практическое задание. Организация собственной деятельности по приготовлению и приготовление изделий из теста по авторской рецептуре
1. Составить технико – технологическую карту (ТТК) на блюдо в соответствии с ГОСТ Р ;
2. Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов к изделию в соответствии с СанПиН;
3. Приготовить полуфабрикаты к изделию в соответствии с ТТК;
4. Дать самооценку качеству полуфабрикатов и занести результаты в лист бракеражного журнала в соответствии с ГОСТ Р.
5. Приготовить и оформить изделие в соответствии с ТТК.
6. Подать и презентовать изделие</td></tr>
<tr><td colspan="2">Дата « » августа 20 года Составила Крашенинникова А.Н.</td></tr>
</table>

Список используемой литературы

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Беломестная Н.Н. Доценко Н.В.Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2-х частях. 2 изд, стер. - М.: ИЦ « Академия», 2012.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. М.: ИЦ « Академия», 2012.
3. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
4. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
5. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. - М.: ИЦ «Академия», 2008.
6. Ермилова С.В. , Соколова Е.И. Торты, пирожные, десерты.- М.: ИЦ «Академия», 2008.
7. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб.: «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2004.
8. Золин В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
9. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
10. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
11. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. учебник для студентов СПО Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Издательский дом « Академия», 2013.
12. Мартынчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. СПО.- ИЦ « Академия», 2010.
13. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2008.
14. Лапшина В.Т. и др.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки, и сдобные булочные изделия. М.: Издательство «Хлеб продинформ"2000.

15. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.

16. Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производств: учебное пособие для НПО и СПО. - М.: ИРПО, ПрофОбрИздат, 2002.

17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учеб. Для НП[О. – М.:ИРПО; ИЦ «Академия», 2001.

18. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., Кондитер. Учебное пособие. Издание 3, дополн. и перераб.- Ростов н/Дону: Феникс, 2012.

19. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В., Кондитер: практические работы. - Ростов н/Дону: Феникс, 2012.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов:

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://www.kulina.ru.,

http://povary.ru.,

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru

2. Отечественные журналы:

- «Рестораны и гостиницы» - «Ресторатор» - «Торговое оборудование» - «Ресторанные ведомости» - «Шеф»	- «Питание и общество» - «Мир продуктов»

Обязательным условием проведения учебных занятий по УП ПМ 04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является наличие оборудованных рабочих мест в лаборатории технологии приготовления пищи по количеству обучающихся.

Обязательным условием освоения содержания УП ПМ 04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение вида деятельности по профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Химия», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение

и организация рабочих мест», «Охрана труда», «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

После освоения теоретических знаний и проведения лабораторно – практических работ с обучающимися проводят занятия по УП (рассосредоточено), которые оцениваются зачетом по текущим оценкам.

Отработка тем занятий по учебной практике является обязательным условием для успешной аттестации по ПМ 04. Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В образовательном процессе кроме традиционных методов обучения используются технология проблемного - развивающего обучения и др. инновационные технологии, основанные на деятельностном подходе (практические задания по заполнению документов, технология самоконтроля и взаимоконтроля, использование ролевой игры, решением проблемных ситуаций). Образовательный процесс сопровождает личностно-ориентированный подход, где большое значение уделяется самостоятельной работе обучающихся, а также групповым и индивидуальным консультациям педагога. Занятия обязательно оснащаются НД, инструкциями по приготовлению продукции и рейтинговым листом.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется педагогом профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий для самостоятельной работы.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Экспертная оценка выполнения практического задания по организации приготовления и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с ГОСТ Р , ТТК, Сан ПиН, инструкций по Т/Б. Органолептическая оценка качества продукции в соответствии с ГОСТ; Оценочный лист
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания. Оценочный лист