

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05
«Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учётом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Год начала подготовки по УП 2023

На базе среднего общего образования

Санкт-Петербург
2025

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой) комиссией
Технологии и организация
общественного питания
Протокол № 9 от 26 апреля 2025 г.
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова_____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

«___» _____ 2025 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.05.01 профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:
Пиштокова Т.Р., преподаватель ИСПО.
Чертовская В.В., преподаватель ИСПО.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная практика ПП.5.01. входит в состав профессионального модуля ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 3 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта для СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 г, и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

Программа производственной практики ПП.5.01 представляет собой элемент подготовки студентов в области организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В процессе прохождения практики студенты должны уметь собирать и анализировать информацию о деятельности организации и отдельных ее подразделений. Составлять план работы подразделения. Уметь провести инструктаж работников и контролировать качество работы персонала. Составлять отчетно-плановую документацию о деятельности подразделения. Рассчитать основные финансовые показатели деятельности организации (подразделения), а также освоить практические профессиональные навыки, способствующее адаптации выпускаемых специалистов на новом рабочем месте.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики ПП.5.01 должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 72 часа

1.4. Требования к результатам производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. 5. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

1.6. Содержательная характеристика программы

Программа производственной практики ПП. 5.01 рассчитана на 72 часа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

Тема 1. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 1.1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
- 1.2. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
- 1.3. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 1.4. Подбор технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасное его использовать.
- 1.5. Подготовка основного сырья для приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 2. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 2.1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
- 2.2. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
- 2.3. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 2.4. Подбор технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасное его использовать.
- 2.5. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
- 2.6. Оформление сложных мучных кондитерских изделий.
- 2.7. Соблюдение безопасного санитарного и температурного режима хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий
- 2.8. Определение готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
- 2.9. Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 2.10. Разработка ассортимента и адаптация рецептур сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.
- 2.11. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 1.12. Составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделий
- 1.13. Контроль безопасного приготовления, хранения и подачи мучных кондитерских изделий

Тема 3. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных, тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 3.1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
- 3.2. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
- 3.3. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 3.4. Подбор технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасное его использовать.
- 3.5. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.
- 3.6. Темперирование шоколада.
- 3.7. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 3.8. Составление технико-технологических карт на новые кондитерские изделия.
- 3.9. Контроль безопасного приготовления, хранения и подачи кондитерских изделий
- 3.10 Разработка ассортимента и адаптация рецептур мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 4. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- 4.1. Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
- 4.2. Контроль безопасных условий хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
- 4.3. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 4.4. Подбор технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасное его использовать.
- 4.5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отделочных полуфабрикатов.
- 4.6. Контроль безопасного приготовления, хранения сложных отделочных полуфабрикатов и их использования.
- 4.7. Разработка ассортимента и адаптация рецептур отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента

Защита отчетов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Всего	В том числе		Самостоятельная работа студента
			Лаб работы	Практич. работы	
Тема 1. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	18		18	
Тема 2. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	24	24		24	
Тема 3. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных, тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	18		18	
Тема 4. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	12		12	
Итого:	72	72		72	

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

Тема 1. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных изделий;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий;
- основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

Виды работ:

Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и

отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Тема 2. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Обучающийся должен:

Знать:

ассортимент сложных мучных кондитерских изделий;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;
- технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

Виды работ:

Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление и отделка

сложных мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Тема 3. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных, тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- технологию приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

Виды работ:

Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных, мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Тема 4. Приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Обучающийся должен:

Знать:

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Виды работ:

Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Контроль:

Контроль преподавателем за правильностью приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для среднего профессионального образования - 2-е изд. Москва: Академия, 2018
2. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие. Авторы: Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015 г. , 600 с.
3. Смирнова Н.М. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительная:

5. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер» 1,2 часть. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
6. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. Авторы: Корячкина С. Я., Матвеева Т. В. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013 г. , 528 с.
7. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : Учебник для среднего профессионального образования по специальности "Технология продукции общественного питания" / - М. : Академия, 2014. - 384 с.
8. Пащенко Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : [учебное пособие] /Пащенко Л.П, Жаркова И.М «Лань» 2014 - Доступ только с авторизованных компьютеров. - Электрон.версия печ. публикации. - AdobeAcrobatReader 9.0. - ISBN 978-5-98879-119-5. - URL: <http://e.lanbook.com/>
9. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. Авторы: Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015 г. , 296 с.
10. Соколова, Елена Ивановна. Современное сырье для кондитерского производства : учебное пособие для начального профессионального образования и профессиональной подготовки / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова .— 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2009 .— 62, [2] с. : ил. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер)—13
11. Ермилова С.В., Соколова С.В. Торты, пирожные и десерты. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста. М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2013г..

Интернет-ресурсы

1. http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/index.htm
2. <http://www.xliby.ru/kulinarija/professija>
3. <http://kulinaria1955.ru/>
4. <http://www.crevetka.com/>

Аттестационный лист по производственной практике

Студент _____

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка)

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в организации

наименование организации, юридический адрес _____

Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.	
Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	
Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.	
Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.	
Темперировать шоколад.	
Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия.	
Оформить сложные мучные кондитерские изделия.	
Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий	
Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.	
Организовывать рабочее место для приготовления десертов.	
Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
Разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.	
Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия	
Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики _____

«___» _____ 20__г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) _____/Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) _____/Ф.И.О., должность

М.П.