

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

| Код | Наименование общих компетенций и личностных результатов |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |

| | |
|-------|--|
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |

1.1.2. Профессиональные компетенции

| Код | Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 5 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

| | |
|----------------------------------|---|
| Иметь практический опыт в | <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, |
|----------------------------------|---|

| | |
|--------------|--|
| | <p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов. <p><i>- презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям. (ПС)</i></p> |
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; <i>- оформлять кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</i> <i>- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</i> - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - <i>требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</i> - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. - <i>принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</i> |
|--|---|

Конкретизированные требования

| Код ПК | Показатели освоения компетенции |
|---------|--|
| ПК 5.1. | <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; |

| | |
|---------|--|
| | <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |
| ПК 5.2. | <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами</p> |

| | |
|---------|---|
| | <p>закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> |
| ПК 5.3. | Практический опыт в: |

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

| | |
|---------|--|
| | <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> |
| | <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p> |
| ПК 5.4. | <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного</p> |

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

Умения:

оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение до момента использования;

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

| | |
|---------|---|
| | <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> |
| ПК 5.5. | <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и</p> |

дополнительных ингредиентов;
организовывать их хранение до момента использования;
выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
распознавать недоброкачественные продукты;
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
контролировать ротацию продуктов;
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
доводить тесто до определенной консистенции;
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные

| | |
|---------|--|
| | <p>кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> |
| ПК 5.6. | <p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> |
| | <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |

Спецификация общих компетенций

| Код | Знания, умения |
|--------|---|
| ОК 01. | <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02. | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> |

| | |
|--------|--|
| | Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03. | Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05. | Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06. | Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07. | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 09. | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11. | Умения: использовать знания по финансовой грамотности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; |

| | |
|--|--|
| | презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| | Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:
 объем образовательной программы 180 часов;
 промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

| Коды формируемых компетенций и личностных результатов | Наименование разделов программы производственной практики | Объем образовательной программы |
|--|---|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК.5.1 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11. | Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 30 |
| ПК.5.1 ПК 5.2 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11. | Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 30 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11. | Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | 36 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11. | Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 42 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11. | Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента | 36 |
| ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11. | Раздел 6. Взаимодействие с потребителями. | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | 2 |
| ВСЕГО: | | 180 |

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 05. | Содержание программы | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | 30 | |
| Тема 1.1. Организация работы производства | Содержание: | | |
| | 1 Организация работы кондитерского цеха. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Ознакомление с правилами производственной и технологической дисциплины, с нормативно-технологической документацией на продукцию общественного питания. Ознакомление с техникой безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятии. Организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, Ознакомление с процессом обработки, подготовки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. | 6 | 3 |
| | 2 Организация работы мучного цеха. Ознакомление с организацией работы мучного цеха на предприятии. Организация и проведение подготовки рабочих мест пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 | 3 |
| | 3 Технологическое оборудование мучного и кондитерского цеха. Ознакомление с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования в соответствии с бинструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 | 3 |
| | 4 Инвентарь и приспособления кондитерского и мучного цеха. Ознакомление с инвентарем и приспособлениями мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка производственного инвентаря, инструментов: выбор, рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе и безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. | 6 | 3 |

| | | | | |
|--|-------------------|---|-----------|---|
| | 5 | Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; оценка наличия. Использование региональных продуктов для приготовления продукции. Ознакомление с правилами оформления заявки на склад. Контроль хранения и расхода продуктов. | 6 | 3 |
| Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 30 | |
| Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов | Содержание | | 6 | 3 |
| | 6 | Организация процесса приготовления и приготовление сиропов и помады. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки сиропов и помады: варка сахарного сиропа, в том числе с желирующими ингредиентами. Определение степени готовности; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение с учетом требований по безопасности готовой продукции. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. | 6 | 3 |
| | 7 | Организация процесса приготовления и приготовление кремов. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки кремов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание. Определение степени готовности кремов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества кремов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. | 6 | 3 |
| | 8 | Организация процесса приготовления и приготовление желе, глазурей, посыпок. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки полуфабрикатов. Определение степени готовности; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение с учетом требований по безопасности готовой продукции. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. | 6 | 3 |
| | 9 | Организация процесса моделирования и моделирование из мастики и марципана. Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки мастики и марципана. Выбор производственного | 6 | 3 |

| | | | | |
|--|----|---|-----------|---|
| | | инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. | | |
| | 10 | Организация процесса изготовления и изготовление демонстрационных изделий из шоколада и карамели. Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада и карамели. Темперирование шоколада. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки шоколада и кармели. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. | 6 | 3 |
| Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента | | | 36 | |
| Тема 3.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста | | Содержание: | 6 | 3 |
| | 11 | Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (сдобных хлебобулочных изделий, каравая, кренделей, куличей) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа: - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка отделочных полуфабрикатов; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление хлебобулочных изделий и хлеба. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. | | |
| | 12 | Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем сложного ассортимента. Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из дрожжевого теста с фаршем сложного ассортимента (пирогов, кулебяк, мелкоштучных изделий) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа: - замес дрожжевого теста; - приготовление и хранение фаршей и начинок; | 6 | 3 |

| | | | |
|----|---|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> | | |
| 13 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента.</p> <p>Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента (слоек с начинками, круасанов) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замес дрожжевого теста; - ведение процесса слоеобразования; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> | 6 | 3 |
| 14 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления сложных изделий из дрожжевого теста (рулетов, плетенок) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замес дрожжевого теста; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> | 6 | 3 |
| 15 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление региональных изделий.</p> <p>Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления региональных изделий из дрожжевого теста (хуплу, мелкоштучных изделий) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замес дрожжевого теста; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск,</p> | 6 | 3 |

| | | | | |
|---|----|---|-----------|---|
| | | упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. | | |
| | 16 | Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Разработка ассортимента хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в соответствии с изменением спроса. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Подбор типа и количества продуктов для разработки новых изделий. Определение методов и типов кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта. Комбинирование разных методов приготовления изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Организация проработки технологии изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировка рецептур. Расчет цены на разработанную продукцию. Расчет энергетической ценности. Представление разработанных изделий руководству и потенциальным клиентам. Выбор форм и методов презентации изделий. Проведение мастер-класса для представления результатов разработки новой рецептуры. Взаимодействие с потребителем в целях презентации новых изделий. Консультирование потребителей, объяснение достоинств новых рецептур. | 6 | 3 |
| Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 42 | |
| Тема 4.1. Приготовление изделий из бездрожжевого теста | | Содержание: | | |
| | 17 | Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного сдобного и блинчатого теста. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из пресного сдобного и блинчатого теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения | 6 | 3 |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | <p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | | |
| 18 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из песочного и пряничного теста.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из песочного и пряничного теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | 6 | 3 |
| 19 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из бисквитного теста.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бисквитного теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; | 6 | 3 |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| | | -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | | |
| 20 | Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного слоеного теста. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из пресного слоеного теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | 6 | 3 | |
| 21 | Организация процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из заварного теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | 6 | 3 | |
| 22 | Организация процесса приготовления и приготовление изделий из воздушного, миндального, | 6 | 3 | |

| | | | | |
|---|--------------------|---|-----------|---|
| | | <p>вафельного, сахарного теста. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из пресного слоеного теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | | |
| | 23 | <p>Разработка и адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в соответствии с изменением спроса. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Подбор типа и количества продуктов для разработки новых изделий. Определение методов и типов кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта. Комбинирование разных методов приготовления изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Организация проработки технологии изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировка рецептур. Расчет цены на разработанную продукцию. Расчет энергетической ценности. Представление разработанных изделий руководству и потенциальным клиентам. Выбор форм и методов презентации изделий. Проведение мастер-класса для представления результатов разработки новой рецептуры. Взаимодействие с потребителем в целях презентации новых изделий. Консультирование потребителей, объяснение достоинств новых рецептур.</p> | 6 | 3 |
| Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента | | | 36 | |
| Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов | Содержание: | | | |
| | 24 | Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов бисквитных. | 6 | 3 |

| | | | |
|----|---|---|---|
| | <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления пирожных и тортов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | | |
| 25 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов песочных. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления пирожных и тортов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | 6 | 3 |
| 26 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов слоеных, заварных, воздушных. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления пирожных и тортов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического | 6 | 3 |

| | | | |
|----|---|---|---|
| | <p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | | |
| 27 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление десертов.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления десертов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции.. | 6 | 3 |
| 28 | <p>Организация процесса приготовления и приготовление конфет.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления конфет с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; | 6 | 3 |

| | | | | |
|---|----|---|------------|-----|
| | | - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | | |
| | 29 | Разработка и адаптация рецептур пирожных и тортов сложного ассортимента. Разработка ассортимента пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в соответствии с изменением спроса. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Подбор типа и количества продуктов для разработки новых изделий. Определение методов и типов кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта. Комбинирование разных методов приготовления изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Организация проработки технологии изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировка рецептур. Расчет цены на разработанную продукцию. Расчет энергетической ценности. Представление разработанных изделий руководству и потенциальным клиентам. Выбор форм и методов презентации изделий. Проведение мастер-класса для представления результатов разработки новой рецептуры. Взаимодействие с потребителем в целях презентации новых изделий. Консультирование потребителей, объяснение достоинств новых рецептур. | 6 | 3 |
| Раздел 6. Взаимодействие с потребителями | | | 4 | |
| Тема 6.1. Взаимодействие с потребителями | | Содержание | 4 | 3 |
| | 30 | Взаимодействие с потребителями. Расчет стоимости, ведение учета реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применение контрольно-кассовых машин при оформлении платежей; прием оплаты наличными деньгами; прием и оформление безналичных платежей; составление отчетов по платежам. Консультирование потребителей, оказание помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции. | | |
| Дифференцированный зачет | | | 2 | 2-3 |
| Всего | | | 180 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Бурчакова, И. Ю. 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 [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия»,; 2018. – 384 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия»,; 2016. – 336 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
5. Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

3.2.2. Электронные издания:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 11 июня 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901729631>.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>.
4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим доступа: <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>.
6. ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>.
7. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания.

- Термины и определения. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.
8. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.
 9. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.
 10. <http://www.gastronom.ru>
 11. <http://www.restoranoff.ru>
 12. <http://www.frio.ru>
 13. <http://kuking.net>
 14. <http://lacucinaitaliana.ru>
 15. <http://supercook.ru>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики

| Раздел и/или тема | Результаты освоения программы | | Вид контроля | Формы и методы контроля | Вид оценочного средства | Форма индивидуального учёта успеваемости | Оценка результатов ** |
|-------------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| | ЗУН * | Компетенции (код) | | | | | |
| ПП.05 | 1,2,3 | ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 5.1. - 5.6. | Текущий контроль | Выполнение практических заданий | Задание на практику | Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика | Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), оценка ОК, ПК |
| | 1,2,3 | ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 5.1. – 5.6. | Промежуточный контроль | Дифференцированный зачёт | Задание для дифференцированного зачёта | Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК. |

*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

| Код профессиональных и общих компетенций | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|--|
| ПК 5.1. | <p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> | <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|---------|--|--|
| | <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | |
| ПК 5.2. | <p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для</p> | <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|---------|--|--|
| | <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | |
| ПК 5.3. | <p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> | <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|---------|--|--|
| | <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p> | |
| ПК 5.4. | <p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p> | <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> | <p>практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |
|--|--|--|

| | | |
|----------------|---|--|
| | <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p> | |
| <p>ПК 5.5.</p> | <p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,</p> <p>подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p> | |

| | | |
|---------|---|--|
| | <p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p> | |
| ПК 5.6. | <p>разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем</p> | <p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |

| | | |
|---------|--|---|
| | <p>в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> | |
| ОК 01. | <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p> |
| ОК 02. | <ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач | |
| ОК 03.. | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; | |
| ОК 04. | <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) | |
| ОК 05. | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей | |
| ОК 06. | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики, - применение стандартов | |

| | | |
|--------|---|--|
| | антикоррупционного поведения - знание стандартов антикоррупционного поведения и последствий его нарушения | |
| ОК 07. | эффективность выполнения правил ТБ во время прохождения производственной практики; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций | |
| ОК 08. | - эффективность выполнения правил ТБ во время прохождения производственной практики; | |
| ОК 09. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту; | |
| ОК 10. | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. | |
| ОК.11. | - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства | |

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

| Код личностных результатов | Критерии ЛР | Методы измерения показателей ЛР |
|----------------------------|--|---|
| ЛР 3 | Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. | Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида |
| ЛР 4 | Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой | Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного |

| | | |
|--------------|---|---|
| | <p>активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p> | <p>вида Индивидуальные беседы</p> |
| ЛР 5 | <p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p> | <p>Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы</p> |
| ЛР 7 | <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> | <p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p> |
| ЛР 11 | <p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p> | <p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p> |

**ПЕРЕЧЕНЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. Хлебобулочные изделия в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Праздничный хлеб:
 - каравай
 - куличи
 - крендели
11. Сложные мелкоштучные изделия:
 - изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
 - блинчики и изделия из блинчатого теста
 - полуфабрикаты из песочного теста
 - изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
 - изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
 - полуфабрикаты из бисквитного теста
 - изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
 - полуфабрикаты из заварного теста
 - изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
 - полуфабрикаты из пресного слоеного теста
 - изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
 - пирожные: бисквитные; песочные; слоёные; заварные; воздушные; ореховые; крошковые; миндальные; миниатюры.
12. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
 - праздничные: свадебные, детские, корпоративные и др.
13. Конфеты
14. Десерты