

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ЯППИ»  
\_\_\_\_\_ Антонов А.Б.



14.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА**  
**производственной практики ПП.05**

ПП.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  
(индекс и наименование дисциплин)

для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код и наименование специальности)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**  
на заседании ЦК  
Протокол от 14.06.2022 г № 11  
Председатель ЦК Бойкова / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Терасимова ОН преподаватель специализации  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза Бойкова Бойкова Е.А. , методист  
Внешняя экспертиза Соколова Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## **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

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

|              |   |
|--------------|---|
|              | <p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>   |
| <b>Уметь</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>- 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;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</li> </ul> |
| <b>Знать</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов,</li> </ul>   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> |
|--|--|

### Конкретизированные требования

| Код ПК  | Показатели освоения компетенции  |
|---------|--|
| ПК 5.1. | <p><b>Практический опыт в:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <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><b>Знания:</b></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><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b></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 закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p>                              |



|         |  |
|---------|--|
|         | <p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>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;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов 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 отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> |
|         | <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>   |
| ПК 5.3. | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>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</p> <p><b>Умения:</b></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>   |

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, формирования 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;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>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><b>Знания:</b></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><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></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>  |

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 кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;  
 контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);  
 контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий

|         |  |
|---------|--|
|         | <p>сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;<br/>         контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;<br/>         рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/>         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><b>Знания:</b><br/>         ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;<br/>         температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/>         виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/>         нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/>         ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;<br/>         техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;<br/>         виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/>         методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/>         требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;<br/>         правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> |
| ПК 5.5. | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>         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><b>Умения:</b><br/>         оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>         организовывать их хранение до момента использования;<br/>         выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;<br/>         распознавать недоброкачественные продукты;<br/>         контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;<br/>         осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>  |

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 кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с

|         |   |
|---------|---|
|         | <p>раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></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><b>Практический опыт в:</b></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><b>Умения:</b></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 безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры   |
|  | <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> |

### Спецификация общих компетенций

| Код    | Знания, умения  |
|--------|---|
| ОК 01. | <p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> 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> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>  |
| ОК 03. | <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>  |
| ОК 04. | <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с</p>   |



|        |  |
|--------|--|
|        | <p>коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>   |
| ОК 05. | <p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>  |
| ОК 06. | <p><b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>  |
| ОК 07. | <p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>  |
| ОК 09. | <p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>  |
| ОК 10. | <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| ОК 11. | <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>  |

## 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 | <b>30</b>                       |
| ПК.5.1 ПК 5.2<br>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   | <b>30</b>                       |
| ПК 5.1 ПК 5.2<br>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           | <b>36</b>                       |
| ПК 5.1 ПК 5.2<br>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                          | <b>42</b>                       |
| ПК 5.1 ПК 5.2<br>ПК 5.4 ПК 5.5<br>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                                    | <b>36</b>                       |
| ПК 5.1 - ПК 5.6<br>ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.                       | Раздел 6. Взаимодействие с потребителями.   | <b>4</b>                        |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>             |   | <b>2</b>                        |
| <b>ВСЕГО:</b>  |   | <b>180</b>                      |

## 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                |
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |  | <b>30</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Организация работы производства</b>   | <b>Содержание:</b>   |             |                  |
|  | 1 <b>Организация работы кондитерского цеха.</b><br>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.<br>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 <b>Организация работы мучного цеха.</b><br>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 <b>Технологическое оборудование мучного и кондитерского цеха.</b><br>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 <b>Инвентарь и приспособления кондитерского и мучного цеха.</b><br>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                 | <b>Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству.</b><br>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 |
| <b>Раздел 2.<br/>Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> |                   |   | <b>30</b> |   |
| <b>Тема 2.1.<br/>Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>   | <b>Содержание</b> |   | 6         | 3 |
|  | 6                 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление сиропов и помады.</b><br>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                 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление кремов.</b><br>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                 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление желе, глазурей, посыпок.</b><br>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                 | <b>Организация процесса моделирования и моделирование из мастики и марципана.</b><br>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 | <b>Организация процесса изготовления и изготовление демонстрационных изделий из шоколада и карамели.</b><br>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 |
| <b>Раздел 3.<br/>Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</b> |    |   | <b>36</b> |   |
| <b>Тема 3.1.<br/>Приготовление изделий из дрожжевого теста</b>   |    | <b>Содержание:</b>  | 6         | 3 |
|  | 11 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</b><br>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:<br>- замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- подготовка отделочных полуфабрикатов;<br>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;<br>- оформление хлебобулочных изделий и хлеба.<br>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 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем сложного ассортимента.</b><br>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:<br>- замес дрожжевого теста;<br>- приготовление и хранение фаршей и начинок;   | 6         | 3 |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <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><b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента.</b></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"> <li>- замес дрожжевого теста;</li> <li>- ведение процесса слоеобразования;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <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><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий.</b></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"> <li>- замес дрожжевого теста;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <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><b>Организация процесса приготовления и приготовление региональных изделий.</b></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"> <li>- замес дрожжевого теста;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <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 | <b>Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента.</b><br>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 |
| <b>Раздел 4.<br/>Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b> |    |   | <b>42</b> |   |
| <b>Тема 4.1.<br/>Приготовление изделий из бездрожжевого теста</b>   |    | <b>Содержание:</b>  |           |   |
|   | 17 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного сдобного и блинчатого теста.</b><br>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:<br>- подготовка продуктов;<br>- приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности;<br>- определение степени готовности выпеченных изделий;<br>- охлаждение выпеченных изделий;<br>- дополнительная отделка изделий;<br>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;<br>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения   | 6         | 3 |

|    |  |  |   |  |
|----|--|--|---|--|
|    |  | <p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение выхода при порционировании;</li> <li>-выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.</li> </ul> |   |  |
| 18 | <p><b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из песочного и пряничного теста.</b></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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности;</li> <li>- определение степени готовности выпеченных изделий;</li> <li>- охлаждение выпеченных изделий;</li> <li>- дополнительная отделка изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение выхода при порционировании;</li> <li>-выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.</li> </ul> | 6  | 3 |  |
| 19 | <p><b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из бисквитного теста.</b></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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности;</li> <li>- определение степени готовности выпеченных изделий;</li> <li>- охлаждение выпеченных изделий;</li> <li>- дополнительная отделка изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдение выхода при порционировании;</li> <li>-выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>  | 6  | 3 |  |



|    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|
|    |   | -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. |   |   |
| 20 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пресного слоеного теста.</b><br>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:<br>- подготовка продуктов;<br>- приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности;<br>- определение степени готовности выпеченных изделий;<br>- охлаждение выпеченных изделий;<br>- дополнительная отделка изделий;<br>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;<br>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>- соблюдение выхода при порционировании;<br>- выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>- выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. | 6   | 3 |   |
| 21 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста.</b><br>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:<br>- подготовка продуктов;<br>- приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования;<br>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности;<br>- определение степени готовности выпеченных изделий;<br>- охлаждение выпеченных изделий;<br>- дополнительная отделка изделий;<br>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;<br>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>- соблюдение выхода при порционировании;<br>- выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>- выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.                 | 6   | 3 |   |
| 22 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из воздушного, миндального,</b>   |   | 6 | 3 |

|   |                    |   |           |   |
|---|--------------------|---|-----------|---|
|   |                    | <p><b>вафельного, сахарного теста.</b><br/> 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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности;</li> <li>- определение степени готовности выпеченных изделий;</li> <li>- охлаждение выпеченных изделий;</li> <li>- дополнительная отделка изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдение выхода при порционировании;</li> <li>- выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.</li> </ul> |           |   |
|   | 23                 | <p><b>Разработка и адаптация рецептов мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b><br/> 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 |
| <b>Раздел 5.<br/>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента</b> |                    |   | <b>36</b> |   |
| <b>Тема 5.1.<br/>Приготовление пирожных и тортов</b>  | <b>Содержание:</b> |   |           |   |
|   | 24                 | <b>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов бисквитных.</b>   | 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"> <li>- приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценка готовности изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдение выхода при порционировании;</li> <li>- выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.</li> </ul>  |   |   |
| 25 | <p><b>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов песочных.</b></p> <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"> <li>- приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценка готовности изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдение выхода при порционировании;</li> <li>- выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.</li> </ul> | 6 | 3 |
| 26 | <p><b>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов слоеных, заварных, воздушных.</b></p> <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"> <li>- приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического</li> </ul>   | 6 | 3 |

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

|   |                   |   |            |     |
|---|-------------------|---|------------|-----|
|   |                   | - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>- соблюдение выхода при порционировании;<br>- выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>- выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.   |            |     |
|   | 29                | <b>Разработка и адаптация рецептур пирожных и тортов сложного ассортимента.</b><br>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   |
| <b>Раздел 6.<br/>Взаимодействие с<br/>потребителями</b> |                   |   | <b>4</b>   |     |
| <b>Тема 6.1.<br/>Взаимодействие с<br/>потребителями</b> | <b>Содержание</b> |   | 4          | 3   |
|   | 30                | <b>Взаимодействие с потребителями.</b><br>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.   |            |     |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                         |                   |   | <b>2</b>   | 2-3 |
| <b>Всего</b>  |                   |   | <b>180</b> |     |

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, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с. – Текст : непосредственный.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
4. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
5. Приложение к Сборнику рецептов 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<br>ПК 5.1. - 5.6. | Текущий контроль       | Выполнение практических заданий | Задание на практику                    | Дневник практики.<br>Учебный журнал<br>Отчёт по практике.<br>Аттестационный лист<br>Характеристика | Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), оценка ОК, ПК        |
|                   | 1,2,3                         | ОК 01- 07, 09,10,11<br>ПК 5.1. – 5.6. | Промежуточный контроль | Дифференцированный зачёт        | Задание для дифференцированного зачёта | Учебный журнал<br>Зачётная книжка<br>Ведомость промежуточной аттестации<br>Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная оценка знаний, умений (2-5)<br>Дихотомическая оценка ОК, ПК. |

\*Результаты освоения 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"> <li>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul> |
| ОК 02.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Дифференцированный зачет</li> </ul>   |
| ОК 03.. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</li> </ul>  |  |
| ОК 04.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики;</li> <li>обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</li> </ul>  |  |
| ОК 05.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устной и письменной речи,</li> <li>- ясность формулирования и изложения мыслей</li> </ul>   |  |
| ОК 06.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики,</li> <li>- применение стандартов</li> </ul>   |  |



|        |   |  |
|--------|---|--|
|        | антикоррупционного поведения<br>- знание стандартов антикоррупционного поведения и последствий его нарушения  |  |
| ОК 07. | эффективность выполнения правил ТБ во время прохождения производственной практики;<br>знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций   |  |
| 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   |
|----------------------------|--|---|
| <b>ЛР 3</b>                | Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;<br>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.   | Наблюдение за поведением студентов<br>Индивидуальные беседы<br>Опросы<br>Анкетирования<br>Тестирования различного вида                                  |
| <b>ЛР 4</b>                | Демонстрация интереса к будущей профессии;<br>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;<br>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;<br>Участие в исследовательской и проектной работе;<br>Участие в конкурсах профессионального | Опрос<br>Анкетирования<br>Конкурсы профмастерства<br>Творческие задания и анализ их выполнения<br>Тестирования различного вида<br>Индивидуальные беседы |

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