

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.



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



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

ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

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

Разработчики:

Терасимова Д.Н. преподаватель специализации  
Никифорова Д.С. мастер пр. об.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

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 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
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. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### 1.1.3. В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных,</li> </ul>

	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>

### Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
<b>ПК 5.1.</b>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря,</li> </ul>

	<p>инструментов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <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>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
<b>ПК 5.2.</b>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</li> </ul>

качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;

– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

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

– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

– готовить желе;

– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;

– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;

– варить сахарный сироп для промочки изделий;

– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);

– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;

– готовить жженный сахар;

– готовить посыпки;

– готовить помаду, глазури;

– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;

– доводить до вкуса, требуемой консистенции;

– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;

– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

**Знания:**

– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;

– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– характеристика региональных видов сырья, продуктов;

– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
<p><b>ПК 5.3.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, фарши;</li> <li>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом</li> </ul>

	<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>ПК 5.4.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности</li> </ul>

продукции, товарного соседства;

- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводить оформление мучных кондитерских изделий;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий

**Знания:**

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<b>ПК 5.5.</b>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>

## Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать 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 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 профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
	<p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; 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</p>

	<p>профессии.</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 объяснить 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>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:**

объем программы 216 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. ЛР 3,4,5, 7,11	Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30
ПК.5.1. ПК 5.3. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
ПК.5.1. ПК 5.4. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
ПК.5.1. ПК 5.2. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,7,5,11	Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
ПК.5.1. ПК 5.2. ПК 5.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	48
ПК 5.1 – ПК 5.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 6. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	16
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		<b>2</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>216</b>

## 2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ.05)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1. Организация работы производства</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Организация работы кондитерского цеха.</b>  Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Ознакомление с правилами производственной и технологической дисциплины, с нормативно-технологической документацией на продукцию общественного питания. Ознакомление с техникой безопасности на предприятии общественного питания.  Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятии. Ознакомление с правилами подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, выбора моющих и дезинфицирующих средств.  Ознакомление с процессом обработки, подготовки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Ознакомление с процессом мытья вручную и в посудомоечной машине, хранения посуды, инвентаря, инструментов в соответствии со стандартами чистоты. Ознакомление с правилами мытья и стерилизации кондитерских мешков.</p> <p>2 <b>Организация работы мучного цеха.</b>  Ознакомление с организацией работы мучного цеха на предприятии. Ознакомление с правилами подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кулинарных изделий, выбора моющих и дезинфицирующих средств.  Ознакомление с процессом обработки, подготовки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Ознакомление с процессом мытья вручную и в посудомоечной машине, хранения посуды, инвентаря, инструментов в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>3 <b>Технологическое оборудование мучного и кондитерского цеха.</b>  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 инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе, проверка технологического оборудования, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p>	6	3
		6	3
		6	3

		соблюдение правил мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования.		
	4	<b>Инвентарь и приспособления кондитерского и мучного цеха.</b> 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, проверка производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; владение техникой ухода; соблюдение правил мытья.	6	3
	5	<b>Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству.</b> Подготовка к использованию сырья: оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ; их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; подготовка, обработка яиц в соответствии со стандартами чистоты. Ознакомление с правилами оформления заявки на склад.	6	3
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление изделий из дрожжевого теста</b>		<b>Содержание:</b>		
	6	<b>Приготовление простых хлебобулочных изделий.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка отделочных полуфабрикатов; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий; - оформление хлебобулочных изделий. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
	7	<b>Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, фаршей;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
8	<p><b>Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, фаршей;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
9	<p><b>Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, фаршей;</li> <li>- формование, расстойка, жарение, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
10	<p><b>Приготовление блинов и оладий.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида</p>	6	3

	<p>основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес теста;</li> <li>- жарение блинов и оладий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
11	<p><b>Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных во фритюре</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес теста;</li> <li>- жарение пончиков и хвороста</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
12	<p><b>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок;</li> <li>- слоение дрожжевого теста для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
13	<p><b>Приготовление чувашских национальных изделий.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав чувашских национальных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления чувашских национальных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p>	6	3

		- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
<b>Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 3.1. Приготовление изделий из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание:</b>			
	14	<b>Приготовление изделий из пресного сдобного теста.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление пресного сдобного и блинчатого теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
	15	<b>Приготовление изделий из блинчатого теста.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
	16	<b>Приготовление изделий из пряничного теста.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного теста;	6	3

	<p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
17	<p><b>Приготовление изделий из песочного теста.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление бисквитного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
18	<p><b>Приготовление изделий из бисквитного теста.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление изделий из пресного слоеного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления</p>	6	3

	<p>готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
19	<p><b>Приготовление изделий из пресного слоеного теста.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление из заварного и воздушного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
20	<p><b>Приготовление изделий из заварного теста.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление из заварного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6	3
21	<p><b>Приготовление изделий из воздушного теста.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление из воздушного теста; вручную и с использованием технологического оборудования;</p>	6	3

		<p>- оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
<b>Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 4.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	<b>3</b>
	22	<p><b>Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.</b></p> <p>Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление желе;</li> <li>- нарезание, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варка сиропа для промочки изделий, сиропа для помады, сиропа для карамели, для тиража, жженного сахара;</li> <li>- приготовление посыпки;</li> <li>- приготовление помады, глазури;</li> <li>- приготовление кремов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции.</li> </ul> <p>Использование региональных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Хранение, подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гелей, глазури, посыпок, фруктовых смесей, термостабильных начинок и пр.</p> <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p> <p>Проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов.</p>	6	3
	23	<p><b>Моделирование из мастики и марципана.</b></p> <p>Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки мастики и марципана. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ.</p>	6	3
	24	<p><b>Изготовление демонстрационных изделий из шоколада.</b></p>	6	3

		Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада. Темперирование шоколада. Выбирать, применять и комбинировать различные методы подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления.		
	25	<b>Изготовление демонстрационных изделий из карамели.</b> Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада и карамели. Выбирать, применять и комбинировать различные методы подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления.	6	3
<b>Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			<b>48</b>	
<b>Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов</b>		<b>Содержание:</b>		
	26	<b>Приготовление пирожных и тортов бисквитных.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.	6	3
	27	<b>Приготовление пирожных и тортов песочных.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;	6	3

		Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.		
28		<b>Приготовление пирожных и тортов слоеных.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.	6	3
29		<b>Приготовление пирожных и тортов заварных.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом	6	3

	требований по безопасности готовой продукции.		
30	<p><b>Приготовление пирожных и тортов воздушных.</b>  Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой.  Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;  - формование, выпечка, оценка готовности изделий;  - оформление мучных кондитерских изделий;  - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;  Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Применение техник отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдение условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3
31	<p><b>Приготовление десертов.</b>  Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;  - формование, выпечка, оценка готовности изделий;  - оформление десертов;  - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;  Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий.</p>	6	3
32	<p><b>Приготовление конфет.</b>  Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой.  Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;  - формование, оценка готовности изделий;</p>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление конфет;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий.</p>		
	33	<p><b>Приготовление конфет.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, 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, оценка готовности изделий;</li> <li>- оформление конфет;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий.</p>	6	3
<b>Раздел 6. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 6.1. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>Содержание:</b>		
	34	<p><b>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b></p> <p>Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: проверка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование, сервировка и презентация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании); хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, режимов хранения; выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичная упаковка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	6	3
	35	<p><b>Ведение расчетов с потребителями.</b></p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи: расчёт стоимости хлебобулочных,</p>	6	3

		мучных кондитерских изделий; учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применение контрольно-кассовых машин при оформлении платежей; принятие оплаты наличными деньгами; принятие и оформление безналичных платежей; составление отчета по платежам.		
	36	<b>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции.</b> Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; визуальный контакт с потребителем; консультации потребителей с применением профессиональной терминологии; помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; решение ситуационных и проблемных задач в рамках своей компетенции.	4	3
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	2-3
<b>Итого</b>			<b>216</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 приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

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.

Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с. – Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

##### **3.2.2. Нормативная литература:**

- Харченко, Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.

- Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

##### **3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама»&quot; <http://restoran.panor.ru>

##### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

#### 4. 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, ПК 5.1. - 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, ПК 5.1. – 5.5.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.

\*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
  - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы  
0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных, общих компетенций формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1.	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного</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>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
ПК 5.2.	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота</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>
ПК 5.3.		
ПК 5.4.		
ПК 5.5.		

	<p>рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
ОК 01.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</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</p>

	<p>разработка детального плана действий;          правильность оценки рисков на каждом шагу;          точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>профессионального мастерства (при участии)          Дифференцированный зачет</p>
ОК 02.	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;          адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;          точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;          адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК 03.	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;          точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04.	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;          оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК 05.	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;          мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;          толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК 06.	<p>понимание значимости своей профессии;          знание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07.	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
ОК 9.	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
ОК 10.	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p>	

	<p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

### ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
<b>ЛР 3</b>	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Индивидуальные беседы</p> <p>Опросы</p> <p>Анкетирования</p> <p>Тестирования различного вида</p>
<b>ЛР 4</b>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</p> <p>Участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос</p> <p>Анкетирования</p> <p>Конкурсы профмастерства</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Индивидуальные беседы</p>
<b>ЛР 5</b>	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p> <p>Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>Анкетирования</p> <p>Беседы</p>

	исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	
<b>ЛР 7</b>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы</p> <p>Тестирования различного вида</p> <p>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</p> <p>Беседы</p>

**Перечень  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

1. Булочки 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. Изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
11. Блинчики и изделия из блинчатого теста
12. Полуфабрикаты из песочного теста
13. Изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
14. Изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
15. Полуфабрикаты из бисквитного теста
16. Изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
17. Полуфабрикаты из заварного теста
18. Изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
19. Полуфабрикаты из пресного слоеного теста
20. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
27. Пирожные:
  - бисквитные;
  - песочные;
  - слоёные;
  - заварные;
  - воздушные;
  - ореховые;
  - крошковые;
  - миниатюры.
28. Торты:
  - бисквитные;
  - песочные;
  - слоёные;
  - воздушные;
  - антреме;
29. Конфеты
30. Десерты