

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ	8
	3

ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	25
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	40
6. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 ПЕРЕЧЕНЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	41

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 5) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями 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

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен выполнять следующие **виды работ и трудовые действия**:

- подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС)
- изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции (ПС)
- изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции (ПС)
- изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции (ПС)
- изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь (ПС)
- презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)

В результате освоения программы учебной практики учащийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведение расчетов с потребителями.
- *подготовке сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (ПС)*
- *изготовлении, оформлении и презентации кондитерской и шоколадной продукции (ПС)*
- *изготовлении и оформлении мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции (ПС)*
- *изготовлении и оформлении фирменной кондитерской и шоколадной продукции (ПС)*
- *изготовлении и оформлении кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь (ПС)*
- *презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)*

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- *готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции*
- *готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию*
- *комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий*
- *оформлять кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения*
- *готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов*
- *готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального*
- *составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию это включает изображения продукции и технологию ее изготовления (WS)*

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- *требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента*
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- *технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента*
- *правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;*
- *способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;*
- *принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям*

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 216 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 5) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 и 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 и пирожных и тортов разнообразного ассортимента
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.
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.
--------	---

Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация 5.1.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения</p>

<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>(комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

Спецификация 5.2.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка 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.</p>	<p>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</p>
<p>приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного</p>	<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент,</p>

	<p>производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 жженый 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 	<p>рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>

	безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	
--	--	--

Спецификация 5.3.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

	<p>тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных</p>

	на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба	изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация 5.4.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества

	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>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;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>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; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

	<p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество мучных кондитерских изделий 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</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по</p>	<p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;</p>

	<p>платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами,</p> <p>при безналичной форме оплаты; правила поведения,</p> <p>степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	---	--

Спецификация 5.5.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	
приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов</p>

	<p>безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>	<p>разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные

		<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>проблему и выделять её составные части. Правильно 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>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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

		информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие

	осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	основе общечеловеческих ценностей	профессионально й деятельности по профессии	ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональ ной деятельности
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессионально й деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональ ной деятельности. Основные ресурсы, задействованн ые в профессиональ ной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	Использовать информационны е технологии в профессиональн ой деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ- ной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональн ой документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенны х высказываний на известные темы (профессиональн ые и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональны е темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональн ой деятельности. Кратко	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональ ные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональ ная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила

			<p>обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--	---	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы всего часов
1	2	3
ПК.5.1 ОК 01- 07 ОК 09-10	Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30
ПК.5.1 ПК 5.3 ОК 01- 07 ОК 09-10	Раздел 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
ПК.5.1 ПК 5.4 ОК 01- 07 ОК 09-10	Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
ПК.5.1 ПК 5.2 ОК 01- 07 ОК 09-10	Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
ПК.5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 ОК 01- 07 ОК 09-10	Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента	48
ПК 5.1 – ПК 5.5. ОК 01- 07 ОК 09-10	Раздел 6. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
ВСЕГО:		216

3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 05.

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30	
Тема 1.1.	Содержание:		
Организация работы производства	<p>1 Организация работы кондитерского цеха. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Ознакомление с правилами производственной и технологической дисциплины, с нормативно-технологической документацией на продукцию общественного питания. Ознакомление с техникой безопасности на предприятии общественного питания. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятии. 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>	6	3
	<p>2 Организация работы мучного цеха. 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>	6	3
	<p>3 Технологическое оборудование мучного и кондитерского цеха. Ознакомление с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования в соответствии с 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; соблюдение правил мытья острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p>	6	3

	4	Инвентарь и приспособления кондитерского и мучного цеха. Ознакомление с инвентарем и приспособлениями мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка производственного инвентаря, инструментов: выбор, рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе, 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	Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству. 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
Раздел 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			48	
Тема 2.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание:			
	6	Приготовление простых хлебобулочных изделий. 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	Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем. 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; - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей;	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
8	<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем.</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"> - 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 начинок, фаршей; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <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>Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре.</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"> - 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 начинок, фаршей; - формование, расстойка, жарение, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <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>Приготовление блинов и оладий.</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"> - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес теста; - жарение блинов и оладий; 	6	3

		Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
11		Приготовление изделий из дрожжевого теста жаренье во фритюре 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; - замес теста; - жарение пончиков и хвороста Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
12		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. 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; - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок; - слоение дрожжевого теста для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	3
13		Приготовление чувашских национальных изделий. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав чувашских национальных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления чувашских национальных 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
Раздел 3. Приготовление мучных кондитерских изделий			48	

разнообразного ассортимента				
<p style="text-align: center;">Тема 3.1.</p> <p style="text-align: center;">Приготовление изделий из бездрожжевого теста</p>	Содержание:			
	14	<p>Приготовление изделий из пресного сдобного теста. 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.</p>	6	3
	15	<p>Приготовление изделий из блинчатого теста. 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.</p>	6	3
16	<p>Приготовление изделий из пряничного теста. 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; 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</p>	6	3	

	готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
17	Приготовление изделий из песочного теста. 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 бисквитного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных 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
18	Приготовление изделий из бисквитного теста. 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 изделий из пресного слоеного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - 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
19	Приготовление изделий из пресного слоеного теста. 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;	6	3

		<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>		
	20	<p>Приготовление изделий из заварного теста.</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"> - подготовка продуктов; - приготовление из заварного теста; <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <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
	21	<p>Приготовление изделий из воздушного теста.</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"> - подготовка продуктов; - приготовление из воздушного теста; <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <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
Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных			24	

кондитерских изделий				
Тема 4.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание:			
	22	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - приготовление желе; - нарезание, измельчение, протираание вручную и механическим способом фруктов, ягод, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения; - варка сиропа для промочки изделий, сиропа для помады, сиропа для карамели, для тиража, жженного сахара; - приготовление посыпки; - приготовление помады, глазури; - приготовление кремов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Использование региональных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов. Хранение, подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гелей, глазури, посыпок, фруктовых смесей, термостабильных начинок и пр. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов.	6	3
	23	Моделирование из мастики и марципана. Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки мастики и марципана. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ.	6	3
	24	Изготовление демонстрационных изделий из шоколада. 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.	6	3
	25	Изготовление демонстрационных изделий из карамели. 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
Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента			48	
Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов	Содержание:			
	26	Приготовление пирожных и тортов бисквитных. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления	6	3

	<p>полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>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>		
27	<p>Приготовление пирожных и тортов песочных.</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"> - 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; <p>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
28	<p>Приготовление пирожных и тортов слоеных.</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"> - 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.		
29	<p>Приготовление пирожных и тортов заварных.</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"> - 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; <p>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
30	<p>Приготовление пирожных и тортов воздушных.</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"> - 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; <p>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	Приготовление десертов.	6	3

	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление десертов; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <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>		
32	<p>Приготовление конфет.</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"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, оценка готовности изделий; - оформление конфет; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <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
33	<p>Приготовление конфет.</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"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, оценка готовности изделий; - оформление конфет; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <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

<p align="center">Раздел 6. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>		16	
<p align="center">Тема 6.1. Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>	<p>Содержание:</p> <p>34 Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 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> <p>35 Ведение расчетов с потребителями. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи: расчёт стоимости хлебобулочных, 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.</p> <p>36 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции. 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.</p>	6	3
		6	3
		4	3
<p>Дифференцированный зачёт</p>		2	3
<p>Итого</p>		216	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

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.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
3. Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

Электронные образовательные ресурсы:

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

Журнал «ТортДеко» Автор/создатель ООО «Издательство «ТортДеко»»

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.05.01	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, ПК 5.1. - 5.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), 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 дисциплины:

- 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

**Перечень
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

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